BIBLIOTECA

SCELTA

DI

OPERE GRECO-LATINE

BIBLIOTECA
SCELTA
DI OPERE ITALIANE
ANTICHE E MODERNE

vol. 563

COSIMO TRINCI

DICIOTTO TRATTATI DI AGRICOLTURA

Altre Opere comprese in questa Biblioteca

ABBATE. Della Coltivazione dei Bigatti, o sia metodo pratico per farli nascere, coltivarli nel varj periodi della loro vita, e fabbricarne la semente. *III. ediz. It. lir.* 2 61

COLUMELLA L. G. M. L'Agricoltura volgarizzata da Benedetto del Bene, Membro dell'Istituto Imp. e R. d'Italia; con Annotazioni adattate alla moderna Agricoltura, e con Cenni del Cav. Ignazio Cantù sugli Studj agrarj in Italia. *Due volumi con due Tavole in Rame.* " 7 00

DEL BENE, Benedetto. Opere di Agricoltura con la di lui traduzione delle Georgiche di Virgilio, e col *Ritratto* dell'Autore. " 3 00

FABRONI, Adamo. XXII lezioni elementari di Agricoltura, con note di Giobert. *Terza edizione.* " 2 61

—— Manuale per la compilazione dei Bilanci. " 2 00

FINESCHI, Anton-Maria. Delle stime dei Predj rustici e della Stima dei Frutti pendenti. " 2 61

LASTRI. Corso di Agricoltura pratica, *con figure.* " 4 35

MAGAZZINI, Vitale. Coltivazione Toscana, nella quale s'insegna quanto deve farsi per coltivare le possessioni e governare una casa di Villa secondo l'uso di Toscana. *Seconda edizione.* " 1 75

MALENOTTI. L'agricoltore italiano istruito dal Padron Contadino e dai Manuali del Cultore di Piantonaje, del Vignajuolo e del Pecorajo; colla Vita scritta del cav. Ignazio Cantù. " 4 60

POLLINI. Catechismo Agrario, coronato dall'Accademia d'Agricoltura di Verona, e premiato dalla Fiorentina della Crusca. *Quarta edizione.* " 4 00

RE, Filippo. Il Giardiniere avviato nell'esercizio della sua professione, *quarta edizione* arricchita di nuove aggiunte, di tavole in rame, e di fiori colorati. *Due volumi col Ritratto dell'Autore* " 10 44

—— Manuale del Giardiniere fiorista, arricchito di moltissime aggiunte e ridotto a seconda dei progressi della moderna orticoltura. Opera del Conte Franc. Pertusati, adattata all'intelligenza di ognuno ed utilissima ai proprietarj di piccoli Giardini, con una *Tavola col.* " 2 50

SANDRI. Manuale di Veterinaria, coronato dall'Accademia d'Agricoltura, commercio ed arti di Verona. *Quinta ediz. migliorata ed accresciuta* con Tavole in rame. " 4 60

SODERINI, Giovanvettorio. Trattato d'Agricoltura " 2 00

—— Trattato della Cultura degli Orti e dei Giardini " 3 50

—— Trattato degli Arbori. " 3 00

VERRI, Carlo. Saggi di Agricoltura sui Gelsi e sulle Viti. *Sesta edizione, con aggiunte, e Ritratto.* " 3 00

DICIOTTO TRATTATI

DI

AGRICOLTURA

APPOGGIATI ALLA PRATICA

DI

COSIMO TRINCI

PUBBLICO STIMATORE PISTOJESE

PRIMA EDIZIONE MILANESE

MILANO

1851

TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI

Questo è il miglior Libro da porsi
in mano ai Fattori

Cav. Filippo Re

DISCORSO GENERALE
SOPRA L'AGRICOLTURA

Allorchè si parla *della coltivazione della Terra*, sembra che si tratti d'una delle Arti più basse e vili. E può esser' ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi Villani, applicati ad essa, colle mani callose per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti sudori, miseramente pasciuti? Ma non così l' intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt' altre della Grecia, che tenevano l' *Agricoltura* e la *Milizia* per li due più importanti studj de' loro Stati, e nell' uno, e nell' altro sappiamo, che si segnalarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d' essa per insegnare i precetti. In una parola, non v' è fra le Arti alcuna tanto raccomandata dai Filosofi, quanto la coltura delle Terre. Senofonte in un suo Dialogo fa vedere, qual vantaggio sarebbe per uno Stato se il Principe premiasse chiunque si mostra eccellente nel Lavoro della terra, nel Commercio, e in altre Arti: *Ipsa Agricultura*, dic' egli, *magnum incrementum sumeret, siquis vel per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus praemia constitueret.* Parleremo a suo tempo del pericoloso mestier della Milizia: miriamo ora l' innocente dell' *Agricoltura.* Sarebbe di dovere, ch' ogni Città e popolazione avesse in dote tanta copia di territorio, che regolar-

mente potesse somministrar grano e altra sorta di alimento a' suoi abitanti. Ma il Mondo non serba qui alcuna proporzione. Alcune Città sovrabbondono di grani, altre ne scarseggiano, ed altre ne son prive affatto, supplendo poi col Traffico, colle Arti, e con altre industrie al loro difetto, e bisogno. Ora ognun vede, che sopra ogni altra cosa è necessario il sostentamento della vita; e questo non può venire se non dalla Terra, che dia grani, legumi, vino, olio, frutti, erbaggi, e simili produzioni di cose destinate al cibo degli Uomini; siccome Lino, Canape, Seta, e Lana pel loro vestire; nè essa tali ajuti somministrerà, se non è ben coltivata. Questo è appunto l'oggetto ed offizio dell' Agricoltura, o sia della Coltivazion dei campi, siccome anche l'abbondanza e mantenimento de' bestiami. O molto dunque, o scarso che sia il territorio di un Popolo, massima essenziale di un buon Governo è il fare, che questo renda quel frutto, che mai può. Il di più, che occorra al bisogno interno del Paese, venduto ad altri si cangia in oro ed argento. O non sanno, [illegible]on possono molti Popoli colla Mercatura, coll' A[illegible]olla Pesca, e con altre invenzioni dell' umana ind[illegible]a far guadagni ed arricchire, ma ordinariamente [illegible]o non manca terra, onde possano ricavare i principali ingredienti, per vivere agiatamente quaggiù. Meritano ben d'esser Poveri, se non si prevalgono di questo dono, fatto loro da Dio, e se non faticano per insegnare alla terra d'essere feconda di Beni per loro servigio.

Ora non si può negare, che come son varj gl'ingegni, le inclinazioni, le forze, e le fattezze degli Uomini, così diverse sieno le qualità delle Terre. Alcune grasse e feconde; altre magre, e sterili; quelle fatte per certe grani, ed alberi, e queste per altri.

Noi incontriamo fin delle terre nel piano, più assai nelle montagne, che appena producono un filo d'erba. Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima. *Che niuna terra v' ha sì meschina ed avara, la quale render non possa più; o meno di rendita e frutto all' Uomo, il quale s' intenda della coltivazione, e non tema la fatica.* Secondariamente; *Cura ed attenzione ha da essere non solo de' saggi Cittadini, ma dei Principi stessi, che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può.* Certo è, che v' ha de' Paesi, ne' quali se si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico, che non esige lunghi viaggi, che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari, renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel che ora si cava. Tutto dipende dall'intelligenza, dall'industria, e dall'attività de' Villani. Ove costoro sieno gente pigra, disattenta, e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni; un podere che in mano dei diligenti frutterebbe mille, appena in man loro renderà secento. Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese. Alcuni son cotanto industriosi, che sino nei monti, non che nelle pianure, fanno far maraviglie alle lor terre; non ne lasciano particella ozioza, sempre in moto, per correggere quel ch' è difetto ne' loro campi; e sempre pensosi, come ne possano accrescere la fecondità. Paiono anche giardini le loro terre: tanto son ben tenute le file dei loro alberi, sì vaghe e forti le siepi, sì ben compartite con i loro fossi. Non è già così d' altri Rustici, che non istimano un gran male la dappocaggine, che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze, delle quali abbisogna ogni campagna, e par loro aver fatto delle prodezze, se hanno arato le terre una volta sola, e seminato, lasciando poi con tutta pace, che la Natura

faccia il resto, senza guardare i campi dall'acque stagnanti, senza mondare dall'erba e grani cattivi, i cresciuti frumenti, senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave, e del gran turco, o sia Frumentone.

Sarebbe dunque da desiderare, che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere; anzi sarebbe desiderabile, ch' essi imparassero meglio questo mestiere. Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò, che si pratica nella Milizia, dove tanti Maestri, e sì sovente, danno lezioni a i lor novelli Soldati. Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d' Agricoltura. Resterebbe anche tempo per addotrinarli, cioè nelle Feste nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci, in giuochi, se non anche in applicazioni peggiori. Ma se questo non è sperabile, almeno gioverebbe, che i lor Padroni passando alla villeggiatura, studiassero i migliori Libri che trattano di quest' arte, per poi far conoscere ai lavoratori ciò, ch' è difettoso, utile, o più utile nella Coltivazione. Ci sono questi Libri, benchè pochi e capaci anche di iglioramento e perfezione; e perciò gioverebbe farne de' nuovi, raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all' Agricoltura scritto anche saggi ed esperti Oltramontani. Chi sa, e mette in opera tutti i documenti e segreti di tal professione, può ben promettersi ricompense maggiori dai suoi terreni. Nè si avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili stessi e gran Signori. Perciocchè se noi tanto lodiamo e stimiamo, com' è di dovere, que' valent' uomini Filosofi, che tutto dì vanno studiando il Libro della Natura colla Fisica Sperimentale, per conoscere il peso e le forze dell' Aria, il costitutivo e il moto della Luce, l' origine de' Colori, la bizzaria dell' Elettricità, la diversità degl' Insetti, dell' Erbe de'

Fosfori ec. e così discorrendo; benchè tanti Sperimenti e scoperte, sempre meritevoli al certo di lode, riescano talvolta di poca utilità al Pubblico; perchè non sarà, ed anche più da pregiare ugualmente, chi studia i segreti dell'Agricoltura. Arte così utile e necessaria al genere umano? anzi sarebbe da desiderare (mi si perdoni se lo ripeto) che le acute teste dei Filosofi s' innamorassero di spendere quì le loro applicazioni, con fare degli Sperimenti, come usano sopra tante altre parti della Fisica. Gran plauso, e con ragione, si è fatto a chi con tante fatiche ha scoporta l'interna tessitura degli Alberi, la maniera d'alimentarli e di farli crescere, con farci vedere le lor vene, per così dire, e qual parte in essi abbia l' Aria, con altre belle notizie. Pure maggior' obbligazione, avremmo a chi prevalendosi di questi lumi, c' insegnasse la pratica, per moltiplicarli con più facilità. Di più non fa un Contadino, che quanto ha veduto fare da' suoi Maggiori, o vede fare degli altri suoi pari. Che di grazia non si potrebbe sperare da un filosofo, diligente osservatore dell'Economia della Natura? ho veduto montagne e colline spelate; appena in esse nasce un po di Ginepro, o razze, o spine. Tengo io per fermo, che quella terra in mano di chi facesse varie prove, e sapesse ben intendere la qualità dei terreni, e onde venga la loro sterilità, non lascierebbe di ricavarne qualche frutto. Se non può servire quel terreno per seminarvi, servirà per fare del bosco. Molte volte miriamo terra, che nè pure ha uno sterpo, non ha un filo d'erba. Ma ciò avviene, perchè appena di là esce qualche cosa di verde, che tosto le Pecore (e peggio poi le Capre) radono e rodono tutto. Chi vi piantasse del bosco, e questo si custodisse, probabilmente se ne vedrebbe buon' effetto. Nelle falde più alte del nostro Appennino

abbiamo Selve di Faggi: questi non verrebbero nel piano e nelle colline. Vi son parimente degli Alberi o Pialle. Mi vien detto, che queste piantate anche nelle colline vi si allignano molto bene. Perchè non isperimentare, se fossero capaci di esse tante parti della montagna, che vanno incolte, nè rendono verun frutto? Il punto sta a conoscere, quali Alberi amino più il Settentrione, che il Mezzodì, più il Monte che il Piano, per dare ad essi il più convenevole soggiorno.

Anche nel Piano trovasi gran varietà di terreni, parte naturalmente grassi, quali per lo più sogliono essere i vicini ai gran Fiumi, parte di mezzana bontà, e parte sterili. Il Filosofo sa raziocinar su tali terre, e con l'osservazione arriva a scorgere le cagioni intrinseche di tal differenza. Quelle, perchè sono tenaci e difficilmente si spolverizzano; altre perchè abbondanti di calcinelli, di gesso, di sabbia grossa; altre perchè già state letto di Mare; altre perchè prive di parti oleose, infestate dall' acque sotteranee, o che non ritengono il nitro portato dalle Tramontane si scuoprono di cattiva qualità. Perciò pensa egli qual rimedio si potesse apprestare, qual mezzo potrebbe giovare per superar la mala indole di que' terreni, e forse ne troverà. Altro Recipe non sanno i nostri Contadini, per fecondar le terre, che il Letame, il quale col suo zolfo o nitro dà vigore alle piante, e promuove l'Erbe e i semi de' Grani ancorchè talvolta si trovino terreni sì disgraziati, che mangiano, per così dire, esso Letame, o almeno per poco ne ritengono le vantaggiose influenze. Può essere che il Filosofo colle osservazioni sue somministri qualche altro mezzo, per rendere meno infeconde, o più feconde le terre. Contasi d' un paese in Francia, dove sotterra si trova un prodigioso strato di Nicchi o sia Conchiglie, che cavate o stritolate in-

grassanno i campi. Tutte le orine, le acque saponate dei bucati, le spazzature delle case (in Venezia se ne tiene buon conto) le foglie degli alberi, che cadono sull'avvicinarsi del verno, i bachi morti, che restano dopo esserne estratta la Seta, ed altre cose, o noi non le curiamo, o le gettiamo ne' canali. Per nostra incuria bene spesso si perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori, che gioverebbero ai prati, agli orti, ai seminati. V'ha fin de' paesi sì trascurati (e dovrei dire di più) che vendono ai confinanti le loro colombine: pecorine, ed altre simili, da noi chiamate grassine, quasi che non ne abbisognino le loro campagne. Una delle doglianze di molti Contadini ne'Paesi che sono per sè poco feconde le terre, si è di non essere sovvenuti con letame dai Padroni. E sovente avviene, che gli stessi Padroni veramente poveri non possono far di più; oltre di che non v' ha maniera di Concime, che possa soddisfare ad ognuno. Ma se conoscessero i Villani tutto quello, che può aumentar l' Erba ne' loro prati, e dar loro comodo di tener più bestiami; se facessero conto di tutto quello, che può marcire e formare stabbio, può essere, che in parte almeno provvedessero al proprio bisogno. Converebbe far conto di tutto quello, che la terra produce, e di tutto quel ch' è corpo o esce dal Corpo di qualsivoglia Animale, cominciando dell' uomo. Capelli, Unghie, Penne, Peli, Pelli, Corna, Stracci di panni di lana, ed altre produzioni della Natura, atti sono ad ingrassare i campi, ed a promuovere la vegetazion della Canape, perchè contengono o Zolfo, o Olio, o Nitro. Fin la terra sminuzzata, e la polve delle strade, e molto più la fuliggine dei cammini, può giovare ai prati: e gl' industriosi Bolognesi vengono a comperare dai buoni Modenesi le penne grosse de' polli, e d' altri uccelli per le loro Canape: laddove altri ne fanno falò.

Sommamente è da desiderare d'aver Contadini industriosi, che non perdano oncia di tempo, e non temano la fatica. A farli divenir tali occorre in parte la forza, e in parte il premio. Gioverebbe ancora assaissimo il far venire dei forestieri, che insegnassero coll'esercizio ai pigri il faticare, e una miglior maniera di far fruttare le terre. V' ha molti Statuti in Italia composti da gente, che s' intendeva d'Agricoltura, ne' quali sono prescritte e comandate molte Regole buone, che si avrebbero da osservare nella coltivazion delle campagne, e proposte pene a i trasgressori, e destinati premi per chi fa tavolieri, pianta alberi, tira le viti, o altre simili azioni rurali. Bisognerebbe scegliere da ogni paese quel, che v' ha di meglio, e poi farlo osservare. E qui convien dire, che anche i Principi per mezzo dei loro Magistrati dovrebbono tener l' occhio aperto per togliere gl' impedimenti alla felice Agricoltura, e per promuoverne l'accrescimento. Può ben, per esempio, un attento Padrone d' un fondo, o il suo Fattore, muovere i suoi Rustici a far sì, che con la facilità, si scolino i suoi campi dall' acque, che stagnanti uccidono erbe e grani, ordinando i fossi e scoli convenevoli. Ma questo sovente non gioverà, se non v' ha un Magistrato, il quale ordini, e faccia eseguire lo scavamento de' fossi e scoli maestri, che di tanta importanza sono in ogni paese; in guisa che se quei di sopra cavano, molto più questo si faccia dagl' inferiori; che vegli al risarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi, e Torrenti, che faciliti l' uso dell' acque, per irrigar le campagne. V' ha de' Paesi, dove son paludi che si potrebbono seccare: o pur farle pescareccie, ma niuno vi pensa. Altri ve ne ha, dove si lascia perdere gran copia d'acque per trascuraggine degli abi-

tanti, o di chi comanda. Dio dà loro dei tesori, e non li conoscono, o non se ne sanno servire. Chi ha letto le Relazioni della China, e del Perù, sa con che mirabile industria e pazienza que' Popoli tirino l'Acque da lontano in prò de' loro campi. Un' oncia di esse atta all' irrigazione e perduta, accusa di poco senno gli abitanti.

Non ha molti anni, che i Modenesi hanno appreso a cavar Olio, e ne cavano non poco, da i vinacciuoli. Non caveran già olio nè essi, nè gli abitanti della Lombardia di qua dal Pò, per valersene ne' cibi, perchè non pensano, o poco pensano ad avere degli Ulivi. Certo è, che alberi tali amano, le colline, han bisogno di paese caldo, temono le Tramontane, e desiderano l'Aria marina. Pure mi sia lecito il dire, vien dall' incuria nostra, che non si ricavi anche da questi paesi una competente porzione d' olio d' Ulivo, come si fa nella Riviera di Salò, e in altri siti. Abbiamo le basse colline, che son capaci di que' nobili arboscelli; e quand' anche non rendessero quell' abbondante frutto, che rendono gli ulivi in tutta la costa del mare Toscano, e Ligustico: pure non poco se ne ricaverebbe. Evidente cosa è, che alcuni in esse colline tengono Ulivi di due sorte, cioè producenti Ulive ordinarie, ed Ulivoni. Taluno ne fa Olio, il resto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola: cibo gittato, e di niuna sostanza. Meglio sarebbe il trarne quell' Olio, che si può. Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità, per così dire, della natura; perchè i nostri Cantadini poco o nulla sanno della coltura di quelle piante, e le trascurano, e non le rinforzano col dovuto concime. Ora che sarebbe, se un saggio Principe amante del suo Popolo, oppure una Città, facesse venir di là dall' Appennino due ben pratiche persone della

coltivazion degli Ulivi, le quali visitassero tutte le basse colline, riconoscendo i siti più proprj per piantarli e massimamente le coste, che guardano il Mezzodì con insegnar poscia ai Rustici nostri la maniera di governare quelle piante? Utilmente impiegato sarebbe quel denaro, e col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti perchè gli Uliveti non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose, fa che non ne conosciamo il pregio, nè desideriamo di metterle a uso; e lo stolto ed infingardo grida: *Non l'han fatto i nostri vecchj, perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino e dai Ravizzi, sia come ognun sa. Ma pochi sanno, che in maggior copia, se ne può anche cavare dall' Erba *Sesamo*. Scrive il Mattioli, che nella Morea o Grecia molto si semina di tal Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili, uno Ravegnano, e gli altri due Bolognesi, ne hanno poco fa introdotta la seminagione ne' loro poderi, con impetrato anche dal Pubblico di Bologna, il Gius privativo per quest' Arte nuova. Meritano ben lode. Vien' alto il fusto di quell' Erba un piede e mezzo, più grosso e ramoso di quello di Miglio. Produce bacelli lunghi un' uncia e mezza in circa, pieni di semi bislunghi, alquanto più grossi del Miglio, i quali contengono tanto d'esso Olio, che una Libra d'essi darà ott' oncie d' Olio, limpidissimo e giallo. Non ha questo alcun' odore, solamente bruciandolo fa del puzzo. Ricerca tal' Erba o pianta, terreno grasso ed irrigidibile, confessando gl' intendenti, ch' esso, immagrisce la terra. Ma non fa di meno il frumentone; e pure; se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e

Medici dovrebbono ben'esaminare la qualità del Sesamo, e informarsi meglio dell'uso, che ne fanno i Greci. Quand' anche non paresse a proposito per li cibi, mancano forse tant' altri usi, a' quali potrebbe servire? Ogni dì si può imparare qualche cosa, ma senza studiare non s' impara.

Fra i costumi pregiudiziali all' Agricoltura dee notare il trovarsi in qualche paese troppo trinciati i campi di maniera che Poderi vi saranno, che avranno più e più pezze di terreno separate, e anche talvolta assai lontane dal centro. Altri terreni ancora si troveranno in mezzo ai campi altrui, e per la loro tenuità senza casa, e senza proprio coltivatore. La regola è, che questi sì scomodi, segregati e lontani campi son trattati alla peggio, vendicandosi poi anch' essi del poco amor de' contadini, con rendere loro neppur la metà di quel frutto, che renderebbero sotto i lor' occhj. oltre al non potersi ivi mettere nè frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l' appettito de' ladri, altrimenti la minor parte sarebbe quella, che toccherebbe ai padroni. Circa cinquecent' anni sono i Modenesi rimediarono colla forza sì fatto disordine, ch' era troppo cresciuto, con obbligare i possidenti a vendere, a livellare, a permutare coi confinanti questi ritagli di terre, con varj ben pesati ordini, e con deputar pubblici Estimatori ad acconciar tante ossa slogate, non già per farmar' ampie possessioni, ma bensì delle mediocri e discrete, le quali regolarmente rendono più frutto che le troppo vaste.

Laudato ingentia rura, Exiguum colito; ce ne avvertì Virgilio. Stendete anche l' occhio ad un' altra lieve sorta di terreni per osservare la loro trista figura, e com' è quivi costretta la natura ad essere non quella buona Madre, ch' è, ma bensì Matrigna. Parlo

de' Maggioraschi, Fideicommessi vicini a passare in altre mani, Comende, Prebende, Benefizi semplici, ed altri beni, de' quali non si può testare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode l' usufrutto, i suoi discendenti o Parenti non potran più godere. Non mancano al certo Ecclesiastici timorati di Dio, e Secolari persone d' onore, i quali non minor cura ed amore hanno di tali beni, che de' proprj. Ma altri pur troppo abbondano, che dimentichi del loro dovere, e sordi alle voci della coscenza unicamente pensano a spremere quel sugo, che possono da quelle terre non sue, senza risarcire e mantener le fabbrichè, senza rimettere gli alberi tagliati, e senza voler impiegare un soldo in bene di quelle disgraziate terre, la quali basta il mirarle per conoscere, chi n' è il Padrone. Ognun vede, quanto di più esse renderebbono in mano di chi le potesse tramandare ai suoi posteri, e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni. Sarebbe ben da desiderare, che si livellassero terreni di questa fatta con discreta e stabil pensione a chi li trattasse con amore: al che miriamo condiscendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel che risguarda gli Ecclesiastici, in bene de' quali torna l' aver da li innanzi sicura la pensione, perchè non sottoposta a gragnuole o ad altri casi fortuiti; siccome torna in profitto del Livellario e del Pubblico il frutto maggiore, che l' industria sua può far risultare da quelle terre. Hassi anche a notar la negligenza degli Agricoltori. Potrebbero aver frutti migliori, uve migliori; poca fatica costerebbe il procacciarne da chi ne ha: e pure mai non vi pensano, o poco se ne curano *A che tanti pensieri?* dicono essi, *non basta forse quello, che s' ha?*

Sarebbe anche bene, che persone intendenti esami-

nassero, qual maggior vantaggio risulti ad un paese del seminar Lino o Canape. Negli antichi secoli, perquanto ho io osservato nelle pergamene di que' tempi, non usava il nostro contado se non la coltura del Lino che certo è da anteporre alla Canape per le tele, oltre all' Olio, che se ne può ricavare, il cui uso serve anche alla Medicina e a i Pittori. Oggidì qui non si mette che canape. Probabilmente costa men fatica, e ne vien maggior bene, perchè più abbondanza di tela può farsene, e questa serve anche alla bassa gente, la quale di gran lunga supera in numero l' altra. Ma è da osservare, farsi in Germania e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche, e queste di sola Canape; perciocchè maniera c' è di ridurre essa Canape alla sottigliezza del Lino, con qualche spesa sì; spesa nondimeno, che vien bene ricompensata. Mi è anche stato insegnato il come; ma più sicuro sarà, che un' attento Principe o Magistrato ne faccia prendere le più esatte Informazioni per introdurre, se tornasse il conto, nel proprio paese questa profittevole usanza. A noi, avvezzi a far venire altronde le tele fine, comperate con tant' oro, non cade mai in mente, che potremmo far noi quello che tanti altri più industriosi fanno per venderlo appresso alla nostra prigrizia. Quando poi riuscisse all' industria di migliorar la Canape e di farne belle Tele, a questa converrà mutar nome, altrimenti pericolo ci sarebbe, che non potesse prendere sonno in quelle chi non si crede distinto dal Volgo, se non usa robe straniere. Ma per buona sorte ho trovato dippoi in Modena ciò, ch' io cercava altrove, cioè un altro men dispendioso Segreto per ridurre la Canape alla sottigliezza del Lino. Me lo ha comunicato il Signor Marchese Alfonso Fontanelli, Cavaliere per va-j suoi pregi distinto, e massimamente per la soda

ed anche amena Letteratura sua, talchè ne posso anch'io far parte al Pubblico, e la fo ben volentieri. Forse per la Canape troppo grossa non prudurrà sì buon effetto.

Modo per ridurre la Canape somigliate al Lino.

Si fa prima la lisciva con cenere buona, e vi si mette un poco di Calce viva a giudicio, secondo la quantità della Canape, che si vuol' acconciare. Si leva dal fuoco lasciandola chiarificare. Si prenda poi la Canape: e si pesa, e per ogni dieci Libbre d'essa vi si pone una Libbra e mezza di Sapone grattato: e si mette a molle, facendola stare per 24 *ore nella suddetta Lisciva ben chiara. Indi si fa bollire per due ore continue, e poi si leva, ponendola ad asciugare all' ombra: ed asciugata ch'è, si fa gramolare con ridurla in manellette, poi si fa conciare ad uso di Lino.*

Mostrommi la Signora Marchesa Fontanelli, Dama di costumi antichi, una manella di Canape acconciata nella forma suddetta, e talmente spinata, che ognuno la prenderà per Lino; tanta è la sua sottigliezza, e col colore stesso del Lino. Fors' anche merità d'esser stimata più del Lino, perchè la sua fibra è più forte dell' altra. Hassi in oltre da osservare che i nostri Contadini, perche fuggi-fatica, tagliando le gambe della Canape, ve ne lasciano tre, o quattro dita sopra la terra. I Bolognesi siccome più industriosi la tagliano con ferro apposta sotterra di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medesima gamba. Ma in Francia per nulla perdere cavano intera la bachetta colle radici: macerata poi ch'è seccata la Canape, da noi si usa di romperla con bastoni. Cagione con que-

ste percosse, che si rompano moltissimi filamenti d'essa Canape, del che poi viene una buona perdita, cioè la stoppa, che si ricava in gramolarla. Questa perdita la risparmiano i Francesi, perchè colle dita cominciando dal fondo, frangono le bacchette, e sanno tirare intera la falda sino alla cima, con gramolarla poi soavemente. Altre maniere ancora più utili converebbe apprendere da' Paesi stranieri, dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie, o sottili, sì per filar la Canape alla rocca, o al molinello; come anche per tessere e imbiancar le tele. Usano, per esempio le nostre Donne d'avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape: laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde come si fa in filare la Lana: vien meglio il filo, se il telajo non è ben fermo, sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la tela. Per la bozzina le tessitrici nostre usano la crusca. Altro effetto fa il fior di farina, come si pratica in qualche paese d'oltramonti. In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può, osservando ne' varj paesi il meglio delle Manifatture. Tali ricerche sono ben più da stimare, che le vane speculazioni di certi Filosofi, ed anche Teologi, imparate le quali nulla s'impara. Sapone occorre per sottilizzáre la Canape. Ne può facilmente fare ogni Città per uso e comodo proprio. Che goffaggine è mai quella d'un paese, che tutto se lo procacci d'altri paesi, e ne pur sappia far Saponate per le barbe! In quelle contrade ancora, dove il medesimo Sapone si fabbrica, ma di cattiva qualità, merita d'essere derisa tanta negligenza: giacchè Città vi sono, che ne fabbricano dell'ottimo e del più sodo, delle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose. Diciamo ancora questa. Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Urtighe ne' Campi

loro. La natura senz' esser pregata, fa loro spontaneamente questo brutto regalo; quanto più grasse son le terre, tanto più volentieri questa mal' erba ivi s'alligna, e non molestata, a poco a poco si dilata, e forma de' piccioli boschi. In vece di schiantarla dalle radici, sogliono per lo più i Villani tagliarla sopra terra, ed ecco la medesima risorgere come prima. Ma almeno sapesse questa gente convertir sì fatto male in bene. Non mancano Popoli industriosi, che a guisa della Canape e del Lino fanno macerar le Urtighe colla rugiada o in altra guisa, e formarne poi Tela, appellata *Urtighina*, fors' anche più forte di quella di Canape. Se i nostri lavoratori han paura di pungersi le mani, troveranno ben presto chi loro insegnerà la maniera di difendersi da quelle punture.

Bene sarebbe, che facessero correre stampati per le mani del Popolo certi utili e sicuri segreti, per aumentare l' Agricoltura, ed altre invenzioni di Macchine vantaggiose al pubblico. Ha bisogno la gente rozza ed ignorante d' essere ajutata e commossa. Istruita che sia in cose, delle quali riconosca l' utilità, allora talun mette mano a quel profittevole impiego, e l' esempio eccita all' emulazione. Nel Veronese, Vicentino, e Trivigiano, fatto ch'è il raccolto de' grani, tosto si semina il *Sorgo*, sorta di legume, onde si fa farina migliore e più salubre, che quella del frumentone o sia aiz; e se le pioggie favoriscono, se ne ricava buon frutto. Non converrà questo legume ad ogni paese: ma certo non si dovrebbe trascurare di farne la prova in quei, che hanno del terreno sassoso, perchè solamente in questo riesce bene. In Francia usano molto il *Grano Saracino*, che ha la corteccia nera, laonde s' ha da vedere, se sia lo stesso, che il *Sorgo*. Finalmente se alcuno merita d' esser trattato

con soavità e peso discreto, principalmente degna è d'ogni riguardo l'università de' Contadini, dalle fatiche de' quali dipende uno de' primarj tesori della Repubblica; che tale appunto si dee chiamare l'*Agricoltura*. Qualora quel povero popolo venga indiscretamente caricato di gravezze, e patisce varie angherie, che con facilità vanno sempre inventando i Ministri del Principe, o del Pubblico, e senza distinzione alcuna di tasse, fra chi coltiva buoni terreni, e chi è condannato a coltivarne de' cattivi e sterili: troppo si scoraggisce con incredibile danno della Campagna, e del Pubblico. Chi non vede la necessità di rimediare a questo disordine e di animare i poveri Lavoratori al troppo necessario loro mestiere, invece di disanimarli? Sarebbe anche da desiderare, che ogni Città imitasse l'instituto dell' antico e prudentissimo Re Numa il quale per attestato di Dionisio Alicarnasseo, deputò per ogni Villa un Sopraintendente all' Agricoltura. Visitava questi le campagne, osservando quali fossero bene, e quali male coltivate, e tutto metteva in iscritto, per informarne il Re, il qual poscia faceva lodare, e premiare gl' industriosi, e ammonire e correggere i pigri. Dov' è la Congregazione del buon Governo, potrebbonsi ad essa portare somiglianti Relazioni, acciocchè provedesse. In altri paesi basterebbe un Ministro deputato a questa faccenda. Di troppa importanza è l' Agricoltura, nè si dovrebbe trascurar diligenza alcuna per emendarne i difetti, e migliorarne lo stato. Da essa (convien ripeterlo) dipende l' alimento, e il vestito del Popolo; da essa la materia per le manifatture, e il tirar danaro col più delle Sete, Lane, Grani, Vino, Olio, Bestiami ec. Ma noi per poca avvertenza stimiamo assai, ed onoriamo certe Arti utili, o solamente destinate al lusso, o poco conto facciam di quella, ch' è la più importante delle altre,

MASSIME GENERALI

MOLTO IMPORTANTI, UTILI E NECESSARIE

DA PRATICARSI NELLA BUONA AGRICOLTURA

Prima, mettere il suolo della Terra in positura tale, che non possa così facilmente essere portato via dalle acque piovane, e superficiali, e renderlo sano dalle sotterranee, quando di sua natura non fosse; e nelle pianure, che restano troppo basse e soggette alle inondazioni, è neccessario anzi necessarissimo cercare, e trovare il modo d'alzarle, o come altri dicono colmarle; pigliando le torbe dall'escrescenza de' fiumi o correnti più vicini dalle quali se ne ricavano utili di grosse conseguenze.

Seconda, si scelga e si metta la terra più attiva e migliore intorno alle barbe delle piante in maniera che possa facilmente subito darle tutto l'incremento; e queste si scelgano altresì capaci, e si piantino in modo che possano immediamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità possibile.

Terza, si tenga la Terra con la lavorazione in continua attività, affinchè il nutrimento e lo spirito resti più anticipatamente che sia possibile impiegato a benefizio delle piante, e delle semenze; nè se ne perda mai neppure una minima parte inutilmente.

Quarta, che la Terra non resti mai oziosa; ma sempre piena di quelle piante, e di quelle semenze più proprie, e più sicure, e più utili, e vantaggiose, e che portano seco meno spesa, e meno risico.

TRATTATO DELLE VITI

CAPITOLO PRIMO

Delle qualità del Terreno, e del sito per le Viti.

Prima di venire alla risoluzione di piantare non solo le Viti, ma qualsivoglia altra sorta di piante, è necessario riconoscere la qualità e positura del terreno.

Ogni sorta di terreno, dove nascono spine, roghi, ginestre, mortelle, e simili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella State s' apre eccesivamente: questo è cattivo, non solo per vigne, ma per altre piante ancora, per essere in primo luogo di sua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il Sole, e il gran caldo fino alle radici delle piante; e in oltre, serrandosi e costipandosi eccessivamente insieme per il troppo asciuttore, quella sorta di Terra così bizzara, viene ad allontanarsi dalle barbe delle piante, e perdere, per così dire, la sua attività: onde addormentandosi queste non possono attraere dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè restano come distaccate, e abbandonate. Se poi questa sorta di Terra fosse in Paesi, dove si potesse adacquare, sarebbe molto buona, per essere di sua natura forte, e sustanziosa, e farebbe molto vino, ma non di grande spirito, nè di delicato sapore e odore. Al contrario il Terreno leggiero, sottile, e asciutto, e sassoso, purchè sia in paese caldo, produce le Viti più deboli che fanno meno vino, ma molto più saporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il sito per le Vigne è di due sorte, cioè in colline, e in pianure. Nelle colline, che sono esposte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno; perchè non sono tanto soggette a patire l'asciuttore della State, e possono più facilmente fecondare le sortite, che devono servire per il frutto dell' anno venturo, ecettuati quei luoghi ove i freddi fössero molto eccessivi. Quelle poi, che restano a mezzo giorno fanno meno vino, ma assai migliore, mentre l' uve si maturano più perfettamente. Verso Oriente è bene piantare vitami d' uve che patiscano danno dalla nebbia e dalla rugiada, come sarebbero Moscadelle, Dolcipappole, Claretti rossi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Greche e simili, che fanno le pigne serrate, e di guscio gentile, osservandosi però sempre la qualità e proprietà del suolo. E' superfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per le viti il sito verso Occidente; ma non pare, che questa possa esser regola generale, attesochè per alcuni vitami può benissimo esser profittevole, e vantaggioso, cioè per quelle asciutte, e di guscio duro, alle quali le ruggiade e le nebbie possono esserle di giovamento; avuto però sempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guscio tenero e troppo gentile sarebbe assolutamente di pregiudizio. Osservando sempre di non piantare una vigna tutta di un medesimo vitame, ma di più e diverse qualità, perchè si addattino, e siano proprie per la qualità del suolo; poichè dandosi il caso, come bene spesso accade, che un anno un vitame frutti poco, nell' altro può fruttar molto, e perciò si piantino di più sorte, ma sempre con la dovuta necessaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l' altra; perchè la mescolanza dell'uve di sorte molto differenti piantate a caso, è accidente

che qualche volta facciano vini di sapor delicato, e che si conservino senza qualche imperfezione. Ond'è, che per fare i vini buoni e delicati, e che si conservino tali, si ricerca l'appropriare i vitami alle qualità dei terreni, e accozzare insieme la dose dell'uve; e però quando una vigna nuova comincia a fruttare, io stimo necessario, che si faccia la prova, scegliendo sempre l'uve mature e perfette, e pigliandone una porzione per sorta, metterle insieme per venderne con la sperienza poi l'esito; e trovando, che facciano il vino a seconda del genio, e del gusto di chi deve beverlo, convien pigliarne il ricordo per darle l'ordine ogn'anno. Se poi non facessero bene, si muti la dose dell'uve, che è quanto dire, di una sorta crescerla, e dall'altra scemarla, e così andar seguitando fino a tanto che non sarà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e gusto di quelle persone, che dovran beverlo; poichè molte volte fidandosi delle vigne cogliendo l'uve a caso e alla rinfusa, senza osservare se i vitami abbiano fruttato ugualmente si vede poi che i vini fanno della variazione da un anno all'altro, oltre a quella, che possono fare dall'essere un'anno l'uve poco, e l'altro molto mature, derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritorno a dire, che si colgano gli assortimenti dell'uve da loro soli, e non a caso e alla rinfusa.

In ultimo di questo Capitolo, dico, che quando si vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già sono andate male, o disfatte, si osservi, e si riconosca prima esattamente la qualità della terra, la situazione e positura del luogo; scegliendo poi i magliuoli di vitami di sorta, che si confaccia alla qualità della terra; poichè essendo quella di sua natura molto grassa, umida, e sostanziosa, vi si metteranno vitami che facciano l'uve asciutte, sode, di guscio duro, e le

pigne non molto serrate, perchè questa sorta d'uve ha sussistenza capace di resistere, anche nelle terre umide e grasse, ove non crepano nè marciscono i granelli con quella facilità che farebbero, se fossero uve di guscio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne serrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa che crepino e marciscono i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggiere, asciutte, non molto grasse e di poco corpo, si come in altre, che nella State s'asciugano facilmente, si costipano, s'uniscono, e si serrano insieme, facendo dell'aperture, si piantino vitami d'uve di guscio gentile, umide, e delicate, come sarebbero Dolcipappola, Moscadella Bianca, Claretto rosso di Francia, Tribbiano di Spagna, o sia uva greca, Verdea, Barbarossa e simili; perchè in queste sorte di terre resistono molto più, facendo il vino di miglior sapore, più spiritoso, odorifero, delicato, e durevole. Nè si lasci d'osservare alla qualità dell'aria, e del clima, ch'essendo caldo vi si piantino vitami d'uve dure, e sode, che maturano più difficilmente, come sarebbero, Lacrima di Napoli, Rafaone, Malaga bianca e rossa, Claretto di Francia, Vagano, Zeppolino imperiale, o sia uva tedesca, e simili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Laddove nell'arie più fredde, che restano esposte a Ponente, e Tramontana vi si piantino vitami d'uve, che maturano presto, come il Raverusto dolce, Colore canino, Canajola, Moscadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e simili. Assicurando ognuno, che con questo modo di piantare si viene molto a amendare, e correggere i difetti, che per loro stesse hanno le medesime uve; per non dire quelli delle Terre.

CAPITOLO II.

Del modo di far le fosse per le viti.

Riconosciuto ch'avremo minutamente il terreno, se sarà in paese montuoso e scosceso, dove l'acque delle grosse pioggie portano sempre via della terra, si facciano le fosse profonde e larghe più di due braccia: se poi fosse in Valli, o in altri luoghi, che vi potesse scendere della terra portatavi dall'acque piovane, si facciano le fosse meno profonde, ma sempre con l'istessa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta necessaria avvertenza, mentre si scavano le fosse, di scegliere, e mettere separatamente tutta da una parte la Terra superficiale e migliore, e dell'altra la cattiva, e non addomesticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e medicare, quando si piantano i magliuoli, ed altre piante; essendo questa per verità una cosa di gran rilievo, e di somma importanza, benchè sia pochissimo praticata. Fatte adunque le fosse, come sopra si è detto, si pulisca, e si sbarazzi tutto il fondo, levando i sassi, le ciocche, e radiche di legnami, o altro che vi fosse; acciò si possa vedere, se l'acque sotterranee possono avere felicemente il loro dovuto e necessario esito: e trovando che stiano a dovere, si faccia per tutto il mezzo del fondo delle fosse una fogna andante, composta di tre sassi grossi, cioè uno in mezzo messo per diritto, e li due altri, uno per parte, appoggiati in modo, che fra questi e il sasso di mezzo vi resti sempre tanto di vuoto per dove possano scorrere non solo tutte l'acque de'gemitivi, e travenate per la terra; ma le piovane ancora, che necessariamente per molto tempo vi penetrano dalla superficie; affinchè le

viti, ed altre piante non sieno mai soggette a patire la soverchia umidità, e si renda sano tutto il suolo dalla coltivazione e campareccia adiacente, quando di sua natura non fosse. In oltre si rifianchi benissimo d'ambe le parti la detta fogna con sassi piccioli e minuti, acciò restino ben serrate alcune buche e aperture, che sogliono restar tra un sasso e l'altro delli due appoggiati a questo di mezzo.

La maniera di fognare nel modo qui sopra descritto, secondo me, è assai migliore, e più facile di quella, che molti usano, pigliando anche essi tre sassi, mettendone due dritti per tutto il fondo delle fosse, lontani circa un palmo l'uno dall'altro, e mettendo il terzo sopra i detti due, in modo che le fogne vengano a guisa di cassette, quali sono più pericolose, ed è più facile che restino serrate, e accecate, mentre può rompersi qualche sasso, in particolare di quelli che sono al di sopra, ovvero possono entrarvi, e morirvi degl'animali, siccome in lungo andare possono essere rovinate e serrate affatto da qualche barba di pianta grossa, come di fico, pero, melo, ecc. oltre al maggior perdimento di tempo, perchè non tutti i sassi sono al caso; attesochè per questa sorta di fogne è necessario, che siano almeno mezzi addattati e avversati: laddove per farle nella maniera da me proposta, tutti i sassi un poco grossi sono a proposito, e riescono le fogne più stabili e sicure, non essendo così soggette al pericolo di restar serrate e accecate, perchè con tre soli sassi, messi nella maniera sopra descritta, si vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare si accecasse da una parte, resta aperta dall'altra. Fatte adunque che saranno le fogne, come sopra si è detto, si coprano subito copiosamente con fasci di stipa, o altro legname verde e

grossolano; onde così fatte, fognate e stipate le fosse si lascino per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio senza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, massime nelle terre forti, umide, e grasse, affinchè ricotte, e dal caldo della State, e dal ghiaccio del verno, venghino a rendersi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggiere, deboli, asciutte, di poco corpo, non è tanto necessario lasciarle così aperte senza piantarvi, perchè sieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma praticandosi non sarebbe altro, che bene, mentre acquisterebbero maggiore attività.

Io non dico qui niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l'acque piovane superficiali, e sotterranee; nemmeno l'ordine, che deve praticarsi per le distanze delle fosse, e delle piante, mentre penso di dir qualche cosa in appresso nella coltivazione degli Ulivi, che possa servir di regola anche per quelle delle Viti, ed altre piante.

CAPITOLO III.

Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli.

Volendosi fare una nuova coltivazione di viti, si faccia prima un'esatissima riflessione per venire in cognizione delle qualità dell'uve, che possono esser proprie per il terreno, e per il clima; pensando poi per tempo al modo più sicuro di fare la scelta, e provvisione de' magliuoli, mentre non si abbiano vigne, che sieno già piantate con gli assortimenti dell'uve separate. In questo caso stimo necessario pensare preventivamente a farne la provvisione in tempo che le Viti abbiano

le loro uve, andando a contrassegnare tutte quelle, dalle quali si vogliono staccate i magliuoli, che si stimano proprj per la nostra coltivazione, facendo ad ogni Vite una legatura con salcio, come per esempio a quelle d'uva bianca con salcio giallo, a quelle d'uva rossa con salcio rosso; e secondo le diverse qualità dell'uve che bisognano, si praticano diverse sorte di legature, come di ginestre, o altro che si stimi proprio; ovvero si tingono le Viti con tinture di diversi colori, pigliandone esattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli assortimenti sicuri; poichè venendo il tempo di staccare i magliuoli dalle loro Viti, si possino più facilmente assortire le qualità dell'uve senza confondere e mescolare una sorta coll'altra; ed occorrendo, come bene spesso accade, di dovere staccare i magliuoli qualche tempo prima di piantarli, si avverta di non legarli in fasci grossi, ma piccoli di venticique, o trenta per fascetto, stringendoli poco colle legature; perchè legandoli in fasci grossi, per metterli sotto alla terra per conservarli, quelli che restano al di dentro, e in mezzo de' fasci non la toccano, e patiscono così fortemente l'asciuttore, che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi, per non dir mezzi secchi: onde ne nasce che molti se ne perdono affatto, ed altri si attaccano così debolmente, che non possono mai risolvere per farsi viti robuste e grosse.

Per conservarli adunque nella miglior forma, si scelga un luogo di terra sottile, leggiera, ed asciutta, che sia esposta all'aria di mezzogiorno più che sia possibile; ed ivi si scavi una fossa capace per tutti i magliuoli, che si vogliono conservare, fondandola benissimo con sassi, mettendovi sopra stipa, o altro legname minuto, facendovi poi un suolo di terra gentile e per

mettervi tutti quei magliuoli, che si vogliono conservare, distesi e legati in piccioli fascetti poco serrati; e mettendo ad ogni fascetto il suo ricordo scritto, riposto in una canna, ovvero se ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell'uve, ch'è cosa di somma importanza; coprendoli poi con terra leggiera e sottile, acciò non possano mai fermarvisi, nè stagnarvi l'acque piovane, ma possano scorrere, e andarsene subito sotterraneamente per la fogna per non essere di pregiudizio a' magliuoli ovvero si mettano in una cantina, o in altro luogo caldo, legati come sopra, e distesi in terra, e coperti benissimo con rena molle: o pure si mettano distesi nell'acqua tanto al fondo, dove non possino sentire nè il ghiaccio, nè così facilmente il caldo.

Le suddette tre maniere, secondo me, sono le migliori, e più sicure per conservare i magliuoli. Alcuni usano di legarli serrati a grossi fasci mettendoli nell'acqua per diritto forse meno della metà, o in terreni grossi e umidi, ove il ghiaccio li danneggia, perlocchè molti non si attaccano, ed altri si attaccano, così debolmente, che fanno sempre piccole e minute gettate con poco segno di perfetta salute, restando sempre viti piccole, languide, miserabili, e poco fruttifere.

Dovendosi poi trasportare da un Paese all'altro, ancor che non fosse molto lontano, si avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventose, che lor sarebbe di pregiudizio asciugandoli. Avvertasi ancora, tanto nel trasportarli, come nel sotterrarli, che non se li guastino gli occhj, nè si sbuccino, nè si faccia loro altra lacerazione; e perciò si fanno bene con fieno, ovvero si usino delle stuoje e pani lani; e caso che l'accidente portasse, che dovessero stare più d'un giorno per viaggio si facciano bagnare almeno una

volta il giorno, gettando l' acqua sopra a' fasci senza sciogliergli, in maniera che tutti i magliuoli restino bagnati, giacchè per molti capi è quasi impossibile di potere staccare tutti i magliuoli delle loro viti, e piantarli subito nelle coltivazioni, quali fanno allora prove molto migliori di quelli ancora, che sono stati conservati nelle due maniere più sicure; essendo cosa certa, che ogni piccolo asciuttore, o superflua umidità che patiscano, fa che quei piccoli sermenti s'illanguidiscano e perdano la loro vivezza. e pronta attività; avendo io ciò veduto più volte coll' esperienza, maestra infallibile di tutte le cose. Ma perchè si riducono a pochi quei magliuoli, che s possono piantare subito staccati dalle loro viti, anche quando si abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni, ove debbon piantarsi; attesochè queste potrebbero essere di sua natura in terre forti, umide e grasse, dov' è necessario piantare d' Aprile, e Maggio, in tempo che le viti sono entrate in azione, e hanno già messo, onde ognun sa che si debbono staccare i magliuoli dalle viti prima che mettano, per conservarli fino al tempo che debban piantarsi; ed è vero, che alcuni di quelli da piantarsi ne' Mesi di Aprile, e Maggio, si possono staccare dalle viti, e metterli subito nell' acqua, per lasciarveli fino che non cominciano a mettere; ma quando si vedesse, che cominciassero a entrare in azione, il che si conosce dall' ingrossare e gonfiare che fanno i loro occhj, e non si potessero per allora piantare, si cavino immediatamente dall' acqua, sotterrandoli, come sopra si è detto, in maniera che non possano sentire il caldo, acciò, non mettano, nè asciughino.

Quando si fanno le scelte de' magliuoli, mentre si staccano dalle viti, si stia bene attenti in non pigliarne alcuni molto grossi, che hanno gli occhj piccoli, e

lontani l' uno dall' altro, e quasi ad ogni occhio n' è sortito un sermento: nemmeno altri che sono molto sottili e minuti, non essendo buoni nè gli uni, nè gli altri, essendo i primi dfficili a mettere le barbe, perchè essendo stati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione, non hanno potuto fare a meno di non gonfiarsi, ingrossarsi, e allungarsi estremamente, e così restare flosci; e come vuoti, e poco o niente assodati, e con pochissima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento, e di forza restano sempre troppo sottili, e minuti, non possono fare buona riuscita; ond' è che nè gli uni nè gli altri, possono essere neppure di mediocre bontà; essendomi ciò stato più volte confermato dall' esperienza.

I Magliuoli perfetti sono quelli di una mediocre grossezza, che anno gli occhj grossi, rilevati, e vicini l' uno all' altro, essendo questi totalmente pieni, fissi, consolidati, e con molta attività; quali nell' atto di staccarli dalle loro Viti, si osservi, se vi si potesse lasciare, oltre al capo che deve servire per il magliuolo, (sempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell' anno venturo) qualche altro capo, o fermento assodato e buono, spuntandosi questo alla lunghezza di due, o tre occhj, lasciandoli attaccati alla croce, o, come altri dicono, crocetta del magliuolo, purchè non vi sia niente di secco e imperfetto; poichè prestano questi maggiore attività, e servono di non ordinario vantaggio per l' attaccamento e assicuramento de' magliuoli.

CAPITOLO IV.

Del modo e del tempo di piantar le viti, o sieno Magliuoli.

Lasciate ch' avremo per qualche tempo le fosse scavate, fognate, stipate, e senza piantare, si prendano quei magliuoli già scelti, e destinati proprj per la qualità della Terra, e del Clima, imbrattandoli per due palmi almeno con isterco Vaccino, o Pecorino sfatto benissimo con acqua, in modo che mettendovi i magliuoli ne restino bene coperti, affinchè più facilmente si abbraccino, e si uniscano colla terra. Si piantino adunque così imbrattati nel mezzo delle fosse, lontani circa un braccio l' un dall' altro, ben diritti e affilati, tirandovi prima un suolo di terra della scelta e migliore per l' altezza di un palmo almeno sopra la stipa, dove si piantino i magliuoli dritti perpendicolari, senza storcerli nè piegarli nulla affatto; poichè la piegatura e torcitura, che quasi da tutti vien praticata, non serve ad altro che a farli della lacerazione, e delle stigliature; ond' è che da questi luoghi così lacerati e stigliati non possono mai sortirne le barbe; e si avverta di piantarli in modo, che nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e soggette ad essere sbassate e portate via dall' acque piovane, restino al fondo poco meno di quattro palmi; e nelle terre forti, umide e grasse, e che risiedono in valli, o in altri luoghi, dove non ne possa scendere per l' acque delle pioggie si piantino al fondo tre palmi, e forse meno, mettendoli intorno per l' altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore, e si governino comodamente bene nell' atto di piantarli con qualche sorta di concime spiritoso, e bene smaltito, mettendolo vicino a

magliuoli, mescolato con la terra scelta senza pigiarla nè calpestarla co' piedi, per non diminuirle la sua attività acciò possa facilmente attraerne le barbe, e queste possino agire con tutta vivezza e facilità. E per assicurarsi, che stiano perpendicolarmente dritti, si metta, mentre, si piantano, a ciaschedano un piccolo paletto, o canna, dove si fermano tirati su diritti con con semplice legatura, per tanto che sieno ripiene le fosse a quell' altezza, che richiede il bisogno, levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli, e caso che ne restassero alcuni senza attaccarsi si ripiantino dell' istesso vitame subito l' anno susseguente, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agli altri, che gli stanno appresso, già piantati nell' anno passato; e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigiarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il modo che da molti vien praticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia; poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla vanga oltre al non potersi mai serrarli, e accostarli bene la terra all' incontro, e allo stigliarsi e guastarsi loro gli occhi, mentre si spingono abbasso con forza, per l'angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque, e addrizzati che saranno i magliuoli, come sopra si è detto, si vada avanti con la riempiuta delle fosse, mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll' avvertenza di non

riempirle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia adiacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempiere, e metterle in piana positura nell' anno susseguente, mentre si dovranno scalzare, governare, e rincalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare fino a tanto che non sia venuta una pioggia, che abbia un poco riunita, e abbassata la terra delle fosse; indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra, coll' avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall' occhio che si lascia sopra la terra, ch' è quanto dire vicino all' altro che deve levarsi; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all' occhio, che si lascia per la nuova sortita, potrebbe indebolirli, e pregiudicarli: e caso che andassimo incontro alla Primavera, e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione, e non fossero venute pioggie, si spuntino non ostante; il simile a quelli che si piantano ne' mesi di Marzo, Aprile, e Maggio; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere.

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione, purchè sieno proprj e confacenti alla qualità del suolo, e al Clima, ma non mescolati, nè alla rinfusa; piantandone una, due, tre e più fosse unite insieme di un medesimo vitame, e così si vada seguitando per tutta la coltivazione, senza confondere le qualità dell' uve; poichè volendosene fare scelte, tanto per serbare, che per farne vini, riescono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il simile quando si vogliono fare scelte di magliuoli, e assortimenti di vitami, riescono fatte giustissime e con poca fatica; e di qui è ch' io consiglio ognuno a non

lasciar mai questo bell' ordine di piantare in una medesima coltivazione diverse qualità di vitami, ma sempre da loro soli separati gli assortimenti, e non a caso, nè alla rinfusa, per non aversi a trovare in un continuo imbarazzo, quando si volessero fare scelte d'uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, sarebbe cosa molto difficile, che riuscissero fatte sicure e giuste.

Riconosciuto che avremo il terreno, e trovato di qualità leggiero, sottile, ed asciutto, e non esposto totalmente alla Tramontana, nè in Paese molto freddo, si possono sicuramente cominciare a piantare i magliuoli, passata che sia la metà del mese di Novembre, e seguitare continuamente per tutto l' inverno, sempre più anticipatamente che sia possibile, al contrario nel terreno molto forte, e soggetto all' umidità si piantino ne' mesi di Marzo, d' Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paesi molto soggetti alla tramontana, e al freddo, sieno di che natura esser si vogliono, si piantino nella stagione di Primavera sempre in tempo, che la terra non sia troppo bagnata, e in giornate belle, temperate, che sono sempre utili: avendo anche riguardo al tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti, ch' essendo questi in terre pronte, leggiere, sottili, e asciutte, esposte al caldo, si possono cominciare a staccare circa alla metà del mese di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide e grasse, esposte alla Tramontana, e al freddo, non si comincino a staccare prima della metà di Decembre, acciò sieno fissi, consolidati, e atti alla vegetazione.

Coll' occasione di far coltivazioni di viti, se ci dilettassimo di piantar frutti, mentre lo richiedesse il terreno, ed il clima, si piantino nelle medesime fosse de' magliuoli in distanza di dodici, o quattordici brac-

cia lontani l' uno dall' altro; e caso che le fosse fossero molto vicine l' una all' altra, si piantino i frutti in una fossa si, e due nò, e più e meno secondo le distanze; mentre si deve osservare, che, i frutti facciano sempre fra di loro dirittura per tutti i versi, e tornino per ogni parte in giusta e debita lontananza di dodici, o quattordici braccia.

In ultimo di questo Capitolo avverto una cosa di molta importanza, ed è che per tre anni almeno non si pianti, nè semini mai nelle fosse, nè vicino a magliuoli e altre piante nessuna sorta di robe, che sono molto pregiudiciali colle loro benchè piccole ombre, e impediscono, che nell' estate non si possino più volte zappare, e smuoverli la terra all' intorno, che sono cose di non ordinario vantaggio.

Nè si lasci in oltre ne' mesi di Agosto e Settembre di riconoscere esattamente tutti i magliuoli piantati del medesimo anno, zappando, e smuovendo loro andantemente per tutte la fossa la terra all' intorno, levandoli tutte l' erbe; e trovandosi magliuoli attaccati con molta forza, e che avessero fatte più sortite dal medesimo occhio, come suole facilmente accadere, si levino tutte a riserva della più bella e migliore, per non perdere nulla di nutrimento, inviandolo addirittura per la detta sortita; dandole tosto un avviamento capace di cominciare in certa maniera il fusto della vite. E resti ognun persuaso che avendo fatte io, come sopra, moltissime coltivazioni in diversi luoghi della Toscana, nel primo anno i magliuoli mi hanno sempre fatte sortite di quattro, cinque, sei e fino in sette e otto braccia di lunghezza universalmente tutti, con ammirazione di molti Signori, ed altre persone capaci, e pratiche.

CAPITOLO V.

Del modo di allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati.

Passata che sarà la metà del primo mese di Novembre, ovvero all' incirca, dopo piantati i magliuoli, si scalzino mezzo braccio in circa col dovuto riguardo di scalzarli un poco più al fondo nelle terre sottili ed asciutte, dove vi entra più facilmente il caldo, che nelle grosse e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità: vangando, o zappando andantemente la terra per tutta la fossa senza staccare, o fare, come molti praticano, solamente le buche intorno a' magliuoli, tagliandosi tutte le radici, o ' arbe che si trovano in quel mezzo braccio di fusto scalzato, a riserva di alcune grosse e maestre che fossero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all' ingiù e si spuntino le sortite, o siani capi, (ciò che si chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhj, sempre col dovuto riguardo, che resti addattata la lunghezza delle sortite, e la quantità degli occhi, che loro si lasciano, alla forza e robustezza de' magliuoli; purchè il numero degl' occhj non passi mai quattro, o cinque al più. trattandosi di magliuoli estremamente gagliardi; facendosi quest' operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligentano molto il lavoro; indi si governino i magliuoli con due grosse giumelle di concime per ciascheduno, più spiritoso, smaltito e trito, che sia possibile, mescolando un poco colla terra; e si metta dappertutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che possano subito approffittarsene, e cominciarne a sentire il benefizio. Mettasi immediatamente subito a ciaschedun

magliuolo un piccolo paletto, o canna, dove si fermino, tirati su dritti, con legatura fatta appunto sotto all'occhietto, che resta all'estremità del magliuolo, e nel medesimo tempo si ricalzino colla terra senza pigiarla, e si seguiti con quest'ordine, a vangare, o zappare andantemente le fosse, terminandole di riempiere, mettendo il suolo in piana positura, e in maniera che si unisca coll'altra superficie della Campareccia adiacente.

Giunti poi a' mesi di Maggio e Giugno si tornino a rivedere, osservando esattamente la quantità de' capi, che ne saranno sortiti: e si taglino, o si strappino tutti, a riserva del più bello, grosso, e robusto, che naturalmente dovrà esser sortito dall'occhio più alto, e vicino all'estremità; questo solo si lasci, allacciandolo, e fermandolo su dritto al palo, con semplice legatura poco serrata, fatta con ginestra, o fila d'erba, lasciandolo crescere fino all'altezza di due braccia e mezzo in circa sempre dritto obbligato al palo, e tosto si spunti, tagliando in maniera che resti alto braccia uno e mezzo, e forse meno; avuto riguardo alla sua robustezza ch'essendo mediocre, e che partecipi del debole, si lasci un poco più corto; e nel medesimo tempo si osservi che se giù abbasso vi fossero di nuovo venute delle sortite si levino tutte intieramente, affinchè il nutrimento resti tutto obbligato a benefizio del capo spuntato, e faccia con maggior forza tutta la sua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s'ingrossino, e si stabiliscano più anticipatamente che sia possibile. Tornisi adunque a rivederli, passati che siano venti, venticinque, o trenta giorni, e più o meno, secondo il clima e l'attività del terreno, dopo spuntati i capi come sopra, e trovandosi, come verisimilmente accade, che alla maggior parte degli occhi, massime a

quelli più alti e vicini all' estremità, nè sieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle si taglino addirittura, in maniera che vi resti a tutti un occhio sano, libero, e lantano dalla tagliatura che si fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandosi affatto; cioè rasente all' occhio del capo maestro, questo resta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, deviandosi la sua virtù; e tagliandosi lunghi, lasciandovi un occhio, per dove possa passare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola sortita, servono queste per fecondare gli occhi del capo maestro, chiamandovi e impegandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne sortiscono l' anno susseguente, portino seco una copiosa e abbondante raccolta d' uve. Questa operazione, e questa maniera di coltivare le nuove viti è così necessaria, utile e vantaggiosa, che non saprei spiegarlo: e pure è così poco praticata, perch' è pochissimo conosciuta, e quasi niente intesa; e tuttavolta voglio fare animo a me medesimo, e consigliare quanto mai so e posso tutti quelli che fanno nuove coltivazioni di viti, che non tralascino neppure una delle suddette operazioni e deligenze assicurandoli che ne risultano utili molto considerabili, mentre si hanno le viti anticipatamente, tutte di grossezza uguale; e cominciano a fruttare per lo meno due anni più presto, di quello che farebbero, praticandosi diversamente, ed a seconda di quelli, che le lasciano per tre anni senza scalzare, e tagliare, le loro barbe, nè governarle, con tutti i sermenti, che ne sortiscono ogni anno lasciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di scorrere, e diffondersi inutilmente per tutti que' capi e barbe superficiali, che debbono poi in qualsivoglia modo, come inutili, levarsi e intanto il piede resta molto sot-

tile e di minor robustezza; e quel ch' è di peggior conseguenza, si è che si vanno ingrossando le dette barbe inutili, che sono a galla ed a fior della terra, con pregiudizio notabile delle altre, che sono al disotto giù al fondo, e che necessariamente debbono esser le principali e buone, per far crescere e mantenere le piante; atteso che queste internate bene nel terreno agiscono con tutta facilità; poichè restano sempre più lontane, e dall' ingiurie del Caldo della State, ch' è quanto dire dall' asciuttore, ch' è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell' inverno, ch' è un altro grosso nemico, ma per più per i fusti, e per le rame, che per le barbe; avendolo mostrato chiaramente più volte l' esperienza nell' annate d' estremi freddi, che si sono seccati affatto i fusti, e le rame, nè mai le barbe, e dagli strumenti rurali de' Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non possono far di meno di non istrapparle, o tagliarle, perchè lavorano alla peggio, senza riflettere, e considerare, che le barbe sono la vera base, e il vero sostegno delle piante. Passati poi che sono tre anni dopo piantate, allora le scalzano, e tagliano loro tutte le barbe che sono su alte, e vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano, soccidere; poscia le governano, mettendo ad ogni vite un paletto, o canna. Pigliano poi l' anno venturo il sermento maestro e principiano a poco a poco ad alzarlo, e formarne il tronco, e fusto della vite, di maniera che sono passati sempre cinque anni prima ch' arrivino a conseguirne un piccolo utile. Laddove se fino il primo anno dopo piantate fossero state subito coltivate, e costodite diversamente, come sopra ho

detto, avrebbero il secondo, e il terz' anno principiato a coglierne il frutto; e quel che fors'è di maggior importanza, le viti, il piede, e le vere barbe maestre sarebbero molto più grosse, più assicurate, e di maggiore e miglior robustezza, e complessione, nè vi resterebbe ombra di dubbio che potessero essere illanguidite e addormentate.

CAPITOLO VI.

Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo, e terzo anno dopo piantati.

Il secondo anno, dopo piantati i Magliuoli, si torni di nuovo a potarli ne' mesi di Novembre e Decembre; lasciando il suo capo maestro alla lunghezza di braccia uno all' incirca, pulendosi benissimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre scabrosità che fossero, tanto in detto capo che nel basso piede: e giunti a' mesi di Febbrajo e Marzo, si metta a ciaschedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una grossa canna, fermandovi con una, o più legature il detto capo, lasciato, come sopra si è detto, alla lunghezza di braccio uno, o poco più o meno, secondo la sua robustezza, tirato, e obbligato su dritto al palo, per cominciare tutta in una volta l' altezza del fusto che si vuol dare alla vite, coll' avvertenza di smoverli bene la terra all' intorno, e di tagliarli tutte le barbe superficiali nell' atto di farli ogni anno la solita, dovuta, necessaria zappatura, o vangatura. Passati poi agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno, o più presto, o più tardi, secondo la caldezza del Clima, prontezza e attività del suolo, e qualità de' Vitami, si vadano a riconoscere, levandosi tutti affatto

i nuovi capi senz' uve, (ciò che si chiama scacchiare, e bastardare) a riserva di quello venuto dall' occhio lasciato su alto vicino all' estremità, che secondo l'ordine più comune della natura, deve questo esser sempre il migliore, più bello, più robusto, e fruttifero, quale si allacci su dritto al palo con una, o più legature, fatteli gentilmente poco serrate, tanto che da se stesso cominci ad avviticchiarsi al palo; e gli altri, che hanno prodotte l' uve, si spuntino due occhi almeno sopra alle loro vigne, allacciandoli bisognando; lasciando solamente crescere il suddetto capo destinato per il frutto dell' anno avvenire, sino alla lunghezza di braccia due e mezzo, e forse tre, o tosto si spunti, tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo, e si lasci sempre su dritto obbligato al palo, in modo che stia perpendicolare, tornandosi poi a rivedere venticinque, o trenta giorni dopo, se spuntino tutt' i capi piccoli, chiamati femminelle, colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente.

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi, che debbono servire per il frutto dell' anno susseguente, venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo; poichè allevati, e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione, e molto più fruttiferi, e atti alla vegetazione, quando anche volessimo allevarne sopra alle Viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d'introdurvisi, e circolare, ricircolare, deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhi, laddove lasciandoli crescere la maggior parte stortamente a capriccio della natura, senza abbrincarsi, e senza esser guidati, storti e sbattuti da' venti, caduti colle cime

abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell'Orizzonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi; perchè il nutrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addirittura inutilmente per i loro occhi in false sortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha ne facilità d'introdurvisi, e scorrervi andantemente, nè il comodo di circolarvi, e diponervisi per consolidarli e renderli robusti, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutti i capi inutili e bastardi, che accidentalmente sortiscono sopra i fusti delle Viti, massime quando sono gagliarde, e che i fusti sono storti, e male allevati. Si levino adunque prima che ingrossino, e allunghino, cioè ne' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, e sempre che se ne vedono nascere.

Passando poi all'anno susseguente, si potino più anticipatamente che sia possibile, come sarebbe al principio, e verso la metà del mese di Novembre, lasciandoli il capo già allevato per il frutto con tutta la sua lunghezza a riserva d'uno, due, e forse tre occhi, i più vicini all'estremità, quali non son fruttiferi, perchè nel precedente anno ne sortirono con troppa violenza quei capi piccoli, che sopra si è detto chiamati femminelle, portando seco il frutto a causa della spontatura fatta al capo maestro, onde presero subito l'ordine dalla natura, con tutto l'avviamento già cominciato ne' medesimi occhj, a favore de' capi, e del frutto che ne dovea venire nell'anno appresso; e s'abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robustezza, e forza delle Viti. Giunti poi a' mesi di Febbrajo e di Marzo, si mettano due paletti, ovvero due grosse canne, o pure un paletto e una canna per Vite, legando il capo da frutto, uno o due occhi

sopra la tondatura, o sia razzatura del fusto, piegandolo con avvedutezza, per quanto sia possibile, sempre sopra alla medesima tondatura, tirandolo coll'estremità tanto abbasso, e in maniera che resti forzato a guisa di un arco teso, e si fermi con legatura all'altra canna, o paletto, chiamato rincontro; affinchè dal primo o second'occhio, che restono fra la prima legatura e la tondatura, ne possa più facilmente, e con maggior prontezza, e attività, sortire un capo così forte e robusto, da potervi stabilire sicuramente tutta la speranza per il frutto dell'anno imminente, perchè i fusti delle Viti non iscorrano, e s'alzino troppo. E passati che saremo a' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, si pratichino esattamente tutte le diligenze accennate in questo medesimo capitolo per il capo che si piega presentemente; e saremo certi di avere ogn'anno sicure e copiose raccolte di vini, toltene le disgrazie di freddi, brinate, grandini, e simili, che Dio non voglia, ed avremo sempre Viti gagliarde, e con i pedali, e fusti quasi tutti d'una medesima grossezza, e altezza, dritti, puliti, e belli. Laddove tenute, e coltivate diversamente, alzandole il fusto a un poco l'anno resta sempre pieno di tagliature, o di tortuosità, secco e morto da qualche parte, sottile, e miserabile, e di legname cattivo e imperfetto e affatto incapace di farsi mai bello, grosso, e forte; perchè essendo già allevate male, e assueffate a sfogare inutilmente in false sortite sopra alle tortuosità, la maggior parte della loro facoltà vegetativa, allora servirà a poco o nulla il cominciarle a tenere pulite da' bastardi, ed altri capi inutili, perchè essendo già avanzate col fusto così storto, cattivo e imperfetto, non si potrà mai esigere, anche con tutte le diligenze, che loro si usassero, di farle divenire Viti molto grosse, durevoli, belle, e fruttifere;

essendo a mio giudizio difficile, per non dire impossibile, di suscitare un naturale di fusti, e di pedali, abituato di questa sorta, e per necessità impigrito.

CAPITOLO VII.

Del tempo, e del modo di potare, palare, e legare le Viti.

Le Viti per loro stesse deboli e vecchie, siccome quelle che sono in terre leggiere, arenose ed asciutte; ed altre in terre molto forti, e bizzare, che facilmente si aprono, per esser molto soggette all'asciuttore, e al caldo della State, ove per mancanza di nutrimento, restano quasi sempre minute, miserabili e poco fruttifere, mentre non sieno ajutate a tempo; colle continue zappature, e abbondanza di concimi buoni e sostanziosi; Io stimo che sia d' un gran vantaggio, ancorchè sieno in Paesi freddissimi il potarle subito colte loro uve, e più anticipatamente che sia possibile, non lasciando a' capi di frutto nè pure un occhio più del bisogno, e della lunghezza, che si vuol darli, per non averle a raccorciare e ritagliare, mentre si legano e si piegano, affinchè il nutrimento, e la virtù (che nell' Inverno ancora circolano, e fanno la sua azione) non si diffonda inutilmente, come farebbe nella troppa lunghezza, e nel soverchio numero de' capi, ma stia ristretto, e obbligato a nutrire, e perfezionare solamente quelli lasciati per il frutto; e in tanto prima che s' entri negli estremi freddi le tagliature comincíano a poco a poco a serrarsi nelle loro porrosità, facendosi internamente vicino, e talvolta sopra alla superficie delle medesime, una conglutinazione d'umori, che in breve s' unisce e consolida, assuefacendosi al-

l'aria fredda, in maniera che restano a tutto il Verno benchè freddo e rigido, senza crepare; e senza nessuno altro male; e nella primavera non possono lacrimare, nè debilitarsi spargendo la loro virtù, come, farebbero se, le tagliature fossero fatte di fresco, e non avessero avuto tempo di potersi serrare; onde non è questo un poco vantaggio, nè un piccolo ajuto, massime per le Viti deboli. E trattandosi delle gagliarde, le considero un grosso utile per queste ancora, il potarle presto per le medesime ragioni; perchè non è altrimenti vero, quello che molti asseriscono, che la forza, e la gagliardia possano esser dannose, e pregiudicare alla bontà, e quantità del frutto quando non potessero lacrimare, e debilitarsi per mezzo dello spargimento della loro virtù; ma è altresì verissimo, che alle Viti robuste e gagliarde potate presto si possono lasciare in maggior numero, e molto più lunghi i capi da frutto, che quando si portano tardi, e in tempo che cominciano a entrare in maggior azione, e muovere: onde ne segue, che ne abbiamo di certo più copiose e abbondanti le raccolte dell'uve, e del vino: per il qual fine (secondo me) si piantano, e si coltivano unicamente tutte le Viti.

E se accade, che qualche volta si vedano alcune tagliature un poco crepate, e aperte, resti ognun persuaso, che sono state guastate da' Contadini nell' atto di potarle: perchè la maggior parte di questa gente tagliano quasi sempre con ferri cattivi, poco taglienti, e operano per consuetudine, e per usanza, senza sapere che cosa facciano, attribuendolo poi alle brinate, alle Tramontana, al ghiaccio, al freddo, che per lo più ne sono affatto innocenti.

Dovrebbesi anche avvertire mentre si potano le Viti, specialmente quelle vecchie e deboli, se l'anno

precedente frutttarono molto, o poco; che se fruttarono molto si lascino i capi in minor numero, e più corti; e se fruttarono poco, si può in certa maniera arbitrare, lasciandoli più lunghi. Si rifletta ancora alla State passata, ch' essendo stato troppo calda e asciutta, in maniera che le Viti possano essersi soffermate per il troppo asciuttore, si lascino i capi più corti, e se calda, temperata, e non troppo piovosa, si lascino più lunghi. Quelle poi che si potano nella Primavera, si deve considerare l' invernata già scorsa, ch' essendo stata molto fredda, rigida, e troppo umida e piovosa, si lascino con i capi più corti; e se, dolce, asciutta, e temperata, si lascino più lunghi. Queste riflessioni, e questi riguardi, se ho da dirlu com' io la credo, non vagliano molto; ma dall' altro canto vado considerando, che qualche utile vi può essere, nè vi è nulla da perdere, su questo riflesso ho creduto di non doverli tralasciare.

Venendo adesso al modo di potarle, è da sapersi, che si deve sempre principiare questa faccenda dal piè della Vite, tagliando, tutt' i sermenti accidentali e bastardi, che fossero per il fusto; ma prima si osservi la qualità delle Viti, ch' essendo troppo scorsa, e alta, vi si lasci un bastardo di sufficiente grossezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhj, e non più nomato razzuolo, e secongello, purchè sia in luogo proprio, ben situato, e capace di produrre un sermento buono, e gagliardo da servirsene per istabilirvi la Vite nell' anno venturo, quando si taglierà tutta la parte superiore, che resta al di sopra di detto sermento; quale in pochi anni, colle sue gettate ci rende rifatta, e per così dire, rinnovata la Vite, e si riducono con questo mezzo ad un' altezza ragionevole senza perdere il frutto. E proseguendo la potatura si lascino i capi da

frutto in minor numero, e più corti, che se non vi fosse il razzuolo, affinchè vi possa essere nutrimento, e virtù sufficiente da far sortire un capo ragionevolmente buono, e forte, dal medesimo razzuolo lasciato a tal effetto. Sono moltissimi quelli, che lasciano quantità di razzuoli, o siano cursoncelli alle loro Viti troppo scorse o alte, ma quasi tutti senza frutto, e a caso così corti, e tagliati appunto rasente all'occhio, e intanto lasciano alle medesime Viti i capi da frutto apposta in maggior numero, e molto più lunghi, che se non vi fussero i razzuoli, sul riflesso, che l'anno dopo si deve tagliare tutta quella parte che resta superiore al razzuolo; e non si avvedono i miserabili Contadini, che mettono le loro speranze in una positura d'esser molto fallaci, e vane; purchè il nutrimento, e la virtù vegetativa della Vite se ne scorre, e s'incanala tutta addirittura per i capi da frutto, lasciati colla speranza ed ingordigia di conseguirne più utile del dovere. Onde ne segue, che i razzuoli restano quasi affatto abbandonati dalla natura, e non ne sortiscono che sottili, minuti, e cattivi sermenti, e forse nissuno affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della Vite consiste in un'acqua molto attiva, e così sottile e sciolta, che fugge e scappa facilmente per tutti i luoghi, massimamente alle cime de' capi, quando non sono piegati a tempo, e in false sortite, nelle tortuosità e scabrosità de' fusti, che hanno le Viti malamente allevate. In somma non è così facile, senza l'assistenza di persona intelligente e pratica, disporre le Viti e guidarle in maniera da non perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto possibile.

Quelle poi che non sono nè troppo corte, nè troppo alte, che non hanno bisogno d'esser ridotte, nè abbassate per mezzo di razzuoli, si potino addrittura,

lasciandoli per il frutto i capi più robusti e migliori, coll' avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, di addattarli alla forza ed al vigore delle Viti; e per quanto sia possibile (purchè non si perda nè si diminuisca il frutto) s' abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia tondatura, affinchè le Viti non iscorrano molto ma stieno sempre d' una giusta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all' incirca; poichè la bellezza e bontà delle Viti, consiste molto nell' esser grosse, basse, dritte di tronco, liscio, polito, sano, e non mezzo secco, e pieno di cicatrici, come sono la maggior parte delle Viti allevate a capo, e alzate un poco l' anno.

Potate ch' avremo le Viti con tutt' i riguardi, e con tutte le regole sopra descritte, giunti che saremo al mese di Gennajo o al principio di febbrajo, si tolgano i pali, e le canne, e si comincino a mettere alle Viti in modo che restino dominate dal Sole, e un poco lontani da' loro pedali e da quella parte, ove si devono piegare i capi, perchè vi cadono, e vi si adattino con più facilità, e naturalezza, e non sieno tanto sottoposti a rompersi e storcersi, e restino piegati, e forzati in luogo proprio; che vale a dire, uno, o due occhi vicino alla tondadura; legandoli serrati al palo in maniera che possano facilmente allontanarsi un poco, e molleggiare avanti e indietro, secondo che porta il bisogno (ciò che riesce quando si fanno trapassare alquanto di là dal palo colla legatura basssa, che loro si fa giù nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarsi abbiano campo di fare dolcemente il loro giusto giro per addietro, e sopra la tondadura, senza che siamo in necessità di romperli, o alzarli troppo: facendo la legatura al capo da frutto, non più di due occhi lontana dalla tondatura. Prendasi in

oltre l' estremità di detto capo, e si dirompa, si palpeggi, e si addolcisca colle mani, tirandolo abbasso, tanto che resti forzato appunto vicino alla prima legatura; e si fermi con altra legatura l' estremità ad una canna o paletto, chiamati rincontri. E sappiasi, che molte Viti tornano malissimo piegate, e non forzati i capi giustamente, e alzate in poco tempo molto più del dovere, per cagione d' essere stati messi malamente i pali dalla parte contraria, e troppo vicini a' pedali delle Viti.

Questa maniera di potare, palare, legare e piegare è da praticarsi solamente per le Viti, che sono in colline, e in altri luoghi montuosi, e dove si vogliono tenere basse, e diritte di fusto, e con qualche avvedutezza, ma nelle pianure, e in Paesi dove son quantità di Viti sopra gl' alberi molto alti, non ho animo di descrivere certe regole per altro utili e sicure, ma difficili a insegnarsi, e farle mettere in pratica, per esser le Viti troppo alte, e incomode; e per la poca cognizione di quei contadini, che credono di sapere assai più di quello che porta il bisogno, e le considerano poco o nulla, mentre hanno tutta l' attenzione per il suolo, e per le semenze. Finalmente avvertisco, che non si debbono mai potare, nè legar le Viti in giornate troppo asciutte, ventose, aspre, nè molto fredde; ma temperate, dolci, e che non regni Tramontana, acciò i capi da frutto non sieno tanto soggetti a rompersi e si possino piegare, e forzare più giusti: e si faccia il possibile, perchè ogn' anno circa alla metà del mese di Marzo, sieno terminate di potare, piegare, e legare.

CAPITOLO VIII.

Del tempo, e del modo di zappare, bastardare, e scacchiare le Viti.

Il più vero tempo di zappare, o vangare le Viti egli è ne' mesi di Maggio e Giugno, e più in questo, che in altri tempi, perchè di questi mesi sono nate quasi tutte l' erbacce, spine, ec. che imboschiscono, e sfruttano molto la terra. Nell' atto adunque di zapparla, o vangarla si sterpino e si levino tutte intieramente sino alle loro barbe, scuotendole benissimo, acciò restino affatto distaccate, e secchino più facilmente; zappando minutamente il suolo, pigiandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle viti, non solo per ben pulirlo e purgarlo dalle spine, roghi, erbe, ec. ma molto più per renderlo sollevato, sciolto, soffice, e capace d' abbracciare con più facilità l' acque delle pioggie, che cadono nella State, che sono di non ordinario giovamento alle Viti; ed il suolo medesimo essendo così smosso, sciolto e sollevato, non è tanto soggetto al caldo, e all' asciuttore, oltre all' essere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarsi più facilmente degl' influssi celesti. Nel medesimo tempo si osservino esattamente, e si riconoscano tutti i pedali delle Viti se avessero gettati sermenti più bassi, vicino alla superficie, ovvero barbe fra le due terre, e si taglino intieramente tanto l' une, che gli altri con istrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quanto poi al tempo di bastardare, e scacchiare le viti, egli è verso gli ultimi del mese, di Maggio, seguitandosi per tutto Giugno, e Luglio, e sempre che si vede il bisogno, levando tutti i sermenti accidentali e bastardi, ed altri inutili e senza uve, a riserva, di qual-

che bastardo, che fosse sopra il pedale di qualche Vite troppo scorsa e alta, in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire per un razzuolo, o corsoncello, per rinnovare e stabilirvi la Vite, abbassandola a quell' altezza; e d' altri capi senza uve, che fossero sopra alle Viti gagliarde, da servirsene per uso di Magliuoli. Spuntandosi in oltre quelli dell' ūve, due o tre occhi sopra alle pigne, eccettuati alcuni, che si stimono buoni per magliuoli, e per il frutto dell' anno sussequente quali si spuntano più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all' incirca. Replicandosi questa operazione di quando in quando, tenendole sempre pulite e nette da tutti i bastardi, ed altri capi inutili, per obbligare tutto il nutrimento, ed il vigore a benefìcio dell' uve e de' capi destinati per il frutto ed il miglioramento de' pedali, e delle barbe. Cosa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino, essendo spiritoso, gagliardo e durevole. Siccome i pedali delle Viti saranno sempre più lisci, e meno pieni di tagliature, e la potatura sarà molto più facile e sbrigata, riducendosi quasi a impossibile, che si possano pigliare errori. Essendo queste operazioni a mio giudizio, molto utili e vantaggiose, per tutte le Viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un' altra operazione, cioè alzare quei capi dell' uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all' insù, legandoli a' pali delle Viti, ciò che si chiama allacciare; tornandole poi a rivedere per tempo allacciando di nuovo tutti i capi, che ne hanno bisogno; affinchè l' uve restino più discoste dalla terra, e più sicure e difese da' venti, e dominate dall' aria e dal Sole, ec.

CAPITOLO IX.

Del modo, e del tempo di allevare, potare, legare, e piegare le Viti sopra le bronche.

Le Viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliono esser meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l'una dall'altra, e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d'allevarle e potarle, che si è detto per tutte le altre; e il terz' anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due Viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell' anno, tirandolo tutto in una volta su all'altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un paletto, piantato in terra vicino al piè della Vite, pure per dritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali serrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da una parte e l'altro dall' altra, fermandovi con due o tre legature li piedi, e capo della Vite; e tirato o obbligato su dritto, accostato al palo, acciò non venga storto, gobbo e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio come si è detto delle altre Viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutti i capi accidentali, inutili, e senza uve: e si spuntino quelli dall'uve due o tre occhi sopra le pigne, a riserva del capo maestro venuto dall' ultim' occhio su vicino all' estremità, da serbarsi per il frutto dell' anno avvenire. Questo si lasci crescere fino all' altezza di due braccia.

e mezzo, e forse tre, e tosto si spunti alla lunghezza di un braccio e mezzo all' incirca; avuto riguardo anche in questo alla robustezza della Vite; e intanto si faccia il possibile per allevarlo su dritto a perpendicolo; mettendosi perciò due piccole punte di paletti, o frasce fermate con legatura a' cornicelli, e alla cima della bronca; ovvero si fori la cima di questa, e vi si metta un cornicello, dove si possano allacciare e guidare i capi destinati per il frutto; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d' introdurvisi, e maggior comodo di circolarvi, e trattenervisi a irrigare e fecondare maggiormente i loro occhi; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere, per pulirle e nettarle da tutti i sermenti inutili, accidentali e bastardi, e si spuntino al solito alla lunghezza d' uno, o due occhi, tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhi, su vicini all' estremità del capo che si alleva per il frutto, chiamati comunemente femminelle, affinchè i detti capi si facciano più grossi, robusti, e fruttiferi.

Passando poi al prossimo e futuro mese di Novembre ch' è quanto dire al quarto anno dopo piantate, si potino più anticipatamente che sia possibile, lasciandole il capo da frutto a quella lunghezza che bravamente può sostenere la forza della vite; fermandolo subito con semplice legatura provvisionale a' cornicelli della bronca; acciò non possano essere nè rotti, nè tanto agitati e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro stabile legatara e piegatura. E passati a' Mesi di Febbrajo e Marzo si fermino quei giovani pedali con più legatura a' pali, che lor servono di sostegno e di appoggio: affinchè vengano dritti; fermandosi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fusto della bronca, ovvero si facciano salire a cavalcare sopra a cornicelli, secondo che porta il caso; purchè fra questa prima le-

gatura, e la tondatura della Vite non vi resti mai più che le distanza di due soli occhi: e tosto si pigli l'estremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingiù tanto abbasso, che resti forzato appunto vicino a' due occhi, restati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell'anno appresso; fermandosi la medesima estremità giù bassa al paletto, che serve di sostegno alla Vite, ovvero al fusto della bronca in maniera che il capo sia tirante e forzato, perchè altrimenti non possono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhi, destinati a tale effetto fra la legatura e la tondatura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e fruttiferi, e ci troviamo subito in necessità d'allungare e fare scorrere le Viti più del dovere, quando non si voglia incorrere nell'altro maggior disordine, di perdere per quell'anno la maggior parte della raccolta dell'uva. Nè si lasci di mettere ogni anno le solite due frasche fermate sù dritte, ovvero il cornicello, come si è detto nel foro della cima della bronca, per dove possino salire, abbrancarsi, e avviticchiarsi i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo della solita alacciatura.

Passando poi agli anni susseguenti, e diventando le Viti sempre più grosse, robuste e gagliarde, si smetta l'uso de' pali praticati per sostegno de' loro pedali, e vi cresca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a misura del vigore, e della forza, poichè a una sola Vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fusto diritto, liscio e pulito (dove non si perde niente di nutrimento nelle sortite di capi accidentali e bastardi, che vengono ogni anno in grosso numero nelle tortuosità e scabrosità de' fusti nodosi, storti, male allevati, e pieni di grosse tagliature, come accade nelle Viti al-

zate a un poco l'anno) si possono lasciare tre, quattro, cinque, e talvolta sei, e più capi fruttiferi, non potendosi in questo fare una ricetta e prescrivere appunto il numero, e la lunghezza, mentre ci dobbiamo regolare col vigore, e colla forza della Vite; e bisogna altresì che questo numero, e questa lunghezza di capi, dipenda anche dalle diligenze praticate a tempo nello scacchiarle, spuntare i capi, e levare affatto tutti quelli senza uve.

Sappiasi ancora, che come dalle osservazioni da me fatte più volte vengo assicurato, non solo per il meglio della Vite, ma anche per aver più copiose le raccolte dell'uve, si devono lasciare i capi da frutto in minor numero, e più lunghi, purchè siano grossi e gagliardi; piuttosto che lasciarli più corti, e in maggior quantità; e perciò s'abbia questo riguardo, e questa considerazione, quando si scacchiano le Viti, e si spuntano i capi da frutto.

Quando poi sieno diventate grosse, robuste e capaci di più capi da frutto, si potino al solito ogni anno più presto che sia possibile, e si leghino, e si pieghino di Febbrajo, e di Marzo, facendo cavalcare i capi da frutto sopra a' cornicelli delle bronche facendoli la prima legatura soli di due occhi lontana dalla tondatura, e si pieghino, e si tirino con avvedutezza le loro estremità abbasso, in maniera che i capi restino loro forzati appunto vicini alli suddetti due occhi e si fermino con legature le medesime estremità, alcune a' cornicelli, altre a' fusti delle medesime Viti, ed altre alla bronca, che in questo pure non si può fare una ricetta, perch'è necessario addattarsi al caso, e alla positura delle Viti, e de' capi; purchè questi restino forzati rasente a due occhi vicini alla tondatura; affinchè le Viti scorrano, e si dilunghino meno che sia possibile.

Ma giacchè non si può impedire, che non iscorranno, e si dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo segno d' esser troppo allungate, e avanzate sopra a cornicelli, in maniera da non potervisi più saviamente legare, e piegare; si pensi preventivamente in tempo della scacchiatura a destinare e lasciare un sermento bastardo di buona grossezza, scelto in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire nell' anno a presso per un razzuolo, o sia cursoncello da tagliarsi in tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhi, affinchè nell' anno venturo ne possa sortire un capo robusto e gagliardo da rinnovare la vite, abbassandola col taglio, senza perdere che poco o niente di frutto. E si rifletta che a queste pure, in quell' anno che si lasciano i razzuoli, è necessario, che i capi da frutto siano in minor numero, e più corti del solito; perchè altrimenti non ne sortiscono dal razzuolo che capi così sottili e miserabili, da non farne quel capitale, che si voleva, e alcune volte non gettano nulla affatto; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle viti la solità libertà di scorrere e dilatarsi per quei luoghi capi da frutto, nemmen s' accorge del lasciato razzuolo, lasciandolo quasi affatto in abbandono, non che irrigare i suoi occhi, e dargli forza per una durevole vegetazione.

Venuto poi, secondo lo nostre idee, un capo grosso e gagliardo dal predetto razzuolo da potervi sicuramente stabilire la Vite, si lasci il medesimo capo lungo a misura della forza, e si tagli immediatamente tutta la parte superiore già troppo scorsa, e avanzata sopra a' cornicelli; con questa precauzione, che se la Vite fosse gagliarda e in terreno sostanzioso si può andare avanti un anno o due prima di tagliarla, e in tanto pigliare il frutto, finchè dal capo del razzuolo non ne

siano sortiti per lo meno due buoni capi fruttiferi, purchè alla parte superiore, che deve tagliarsi, si lascino i capi sempre in minor numero, e più corti. Cosa che non si deve praticare sopra le Viti deboli, e che sono in terreno poco sostanzioso, neppure a quelle che si conosce, o si dubita che non possi esserle stata fatta buona e sicura coltivazione. E se a sorte dal cursoncello ne fussero venuti subito due capi da frutto di sufficiente grossezza, in questo caso si tagli immediatamente tutta la parte superiore. La differenza ch' è dal razzuolo o sia segoncello, a quella del cursoncello, è questa: razzuolo si chiama quello lasciato corto alla lunghezza d' uno o due soli occhi , tagliato appunto rasente all' occhio, essendo questi i meno sicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per istabilirvi la Vite, e il più delle volte gettano pochissimo o nulla. Cursoncelli son quelli che si lasciano alla lunghezza di due, tre, e forse quattro occhj, tagliati più che sia possibile lontani dall' occhio e sono questi totalmente sicuri, che fanno tosto il primo anno gettate bellissime.

Rinnovate adunque , stabilite, e abbassate le Viti , e tagliata la parte superiore, si potino , e si pieghino ogni anno, praticandosi tutte le diligenze sopra narrate, coll' avvertenza di tenerle ancora allacciate più che sia possibile, benchè alte, e lontane dalla terra ; affinchè l'uve siano dominate e stagionate e del Sole e dall' aria ; perchè siccome abbiamo di sicuro, che l'uve pigliano dalla terra tutti i sapori e odori, così abbiamo di certo che pigliano dal Sole, e non d' altronde tutta quella vivezza, quel fuoco, e quello spirito che sentiamo nei vini.

Parlandosi poi delle bronche, è da sapersi, che queste si fanno di Legname di Quercia e di Cerro , seguandosi grosse come i travicelli, che servono per li

solaj delle case, lunghe quattro braccia, o al più quattro, e mezzo, sempre un poco più grosse dalla parte che deve stare in terra, che dalla cima. Si mettono subito dopo segate per qualche tempo nell'acqua a purgarsi, e poi si cavano; e asciutte che siano, si possono mettere alle Viti; ma prima sarà bene abbruciacchiarle, e come altri dicono abbrustolirle in quella parte che debbono restare in terra, perchè resistono più all' umidità.

Si facciano in oltre ad ogni bronco quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che messi in detti fori i cornicelli guardino arditamente colle cime all'insù, e non l'orizzonte; quali si facciano di legname di castagno, di quercia, d'albare, o d' altra sorta, purchè sia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e se ne mettano una per facciata, ch'è quanto dire quattro per bronca. Si possono mettere le bronche anche ne' filari audanti delle Viti, lontane sette in otto braccia una dall'altra; e se vi fossero frutti lontani, come si sogliono mettere, dodici o quattordici braccia uno dall' altro; si metta una bronca in mezzo, tirandovi sopra due Viti nel modo e forma sopra descritta, e si faccia il simile nelle fosse dove si piantano ulivi e Viti a filari, mettendovi una bronca tra un ulivo, e l'altro, per tirarvi e allevarvi sopra due Viti.

CAPITOLO X.

Del tempo, e del modo di fare le propaggini, o sieno sottomesse di Viti

Il vero tempo di far le propaggini, o sieno sottomesse delle Viti, nelle terre leggiere, asciutte e gali-

strose, egli è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre. Laddove nelle terre forti, umide, grasse e cretose, dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè non sieno troppo bagnate: e sarebbe cosa molto utile e vantaggiosa, se si scavassero le fosse qualche tempo avanti, massime nelle terre forti e cretose.

Adunque in tutti quei luoghi dove sono radori, e mancanze di pedali di Viti, o dove queste sieno di cattiva razza, o tanto vecchie, indebolite e languide da non potersi innestare, si faccia una fossa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno; ma in quanto alla lunghezza non si può limitare, mentre deve esser capace di tutte quelle viti, che si vogliono propagginare, per cavarne, fuora i capi, lontani circa un braccio uno dall' altro; e caso che la fossa tornasse in luogo, che non vi fusse sotterraneamente la sua necessaria fogna, per lo scolo dell'acque interne, si veda per quanto sia possibile di farvela; secondo le regole descritte per le fosse, dove si piantano i magliuoli, perchè altrimenti l' opera non solamente sarebbe affatto inutile, ma dannosa perchè in vece d'acquistare, e moltiplicare le Viti, si perdono affatto quelle che si propaggino. E dandosi l' accidente, che queste fosse si dovessero fare in luoghi, dove non fusse possibile dargli lo scolo, si facciano molto più profonde, e vi si metta maggior quantità di sassi, e stipa, o altro legname: e dovendosi fare in luogo, dove vi sia la sua fogna, e che la coltivazione fosse fatta di più di cinqne o sei anni, si scavi la fossa sinchè non si trovino i sassi della fogna, rimettendovi la solita stipa, o altro legname verde, sopra un buon suolo di terra scelta, mescolata con qualche porzione di concime sostanzioso; e tosto vi si stendono sopra i capi delle Viti, in ma-

niera che restino per lo meno un braccio al fondo. Si addrizzino poi con bella maniera le cime de' capi all'insù, acciò non si storcano, nè si faccia loro lacerazione, o altro male, e si riempia la fossa, mettendo sempre in fondo la terra migliore, con qualche poco di concime vicino a' capi; e terminata di riempire, si taglino in maniera che restino con un solo occhio fuor della terra.

Il primo mese di Novembre, dopo fatte le propaggini, si scalzin largamente per più di mezzo braccio al fondo tagliandosi loro tutte le barbe, che si trovano per il fusto scalzato; e si governino, si ricalzino, e si coltivino successivamente con tutte le regole già descritte per i magliuoli.

CAPITOLO XI.

Del tempo, e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e del modo di potare, e legarvi sopra le Viti.

Benchè io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le Viti, penso non ostante di terminare il Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le Viti. Essendo adunque questa sorta d'alberi molto difficili ad attacarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non sarà se non bene, utile e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d'averli all'ordine e pronti il medesimo giorno, che si vogliono piantare, sbarbati di fresco da' Boschi, Ragnaje, o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nella

Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone e d'intiera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, e altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l'altre minute e capillari si taglino intieramente tutte, con questa precauzione di tagliare solamente quelle barbe minute e capillari, che nate fossero sopra il dosso d'altre barbe grosse e maestre. S'imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fusto, con isterco Vaccino, o pecorino, sfatto con acqua affinchè più facilmente si abbraccino, e si uniscano colla terra; dippoi si piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia l'uno dall'altro, avuto riguardo alla qualità della terra, che essendo leggiera, e di poco corpo, si piantino un poco più spessi; ed essendo sostanziosa e grassa, si piantino un poco più lontani, mettendoli sotto ed all'interno delle barbe qualche giusta porzione di concime trito e sostanzioso mescolato con terra scelta, attiva, domestica e grassa. Si finiscano in oltre di rincalzare, in modo, che le barbe restino allargate nella loro naturale positura, e tornino al fondo meno di due palmi, nè si pigi, nè si calpesti loro niente affatto la terra all' intorno. Mettasi poi vicino a ciascheduno Oppio un paluto, il quale si fermi con una o al più due legature: mettendovi i suoi fardellini di fieno, acciocchè non possano essere sbattuti, nè troppo agitati da' venti, nè tampoco sbucciati da' pali, nè alle legature; e così si continui a custodirli ben palati fino a tanto che non saranno passati almeno tre o quattr' anni acciò, abbiano campo di attacarsi e assi-

curarsi stabilmente, e crescere con tutto il comodo, senza essere infastiditi, nè agitati da' venti: che adoperate tutte queste diligenze, e custoditi attentamente verranno in soli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Questa sorta d'alberi, piantati affine di guidarvi sopra le Viti, allorchè si vedono essere passabilmente grossi, come il collo della mano d'un Uomo; lotchè ordinariamente suol seguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione subito si tagli la loro cima, e nel mese di Novembre all'altezza di tre braccia e mezzo, o di quattro al più, acciò non vadano molto in alto, ma ingrossino più facilmente e presto il loro fusto, e cominciano intanto a mettere, e disporre i rami allargati ed aperti come fanno i Gelsi.

Le Viti, che debbono servire per allevarsi, e guidarsi sopra gli Oppj, non vorrebbero mai essere meno di quattro per ciaschedune, piantate due da una parte, e due dall'altra in maniera che l'Oppio torni mezzo, lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medesime Viti. Non si lasci pertanto di tenerle guidate e accompagnate de' pali, nel medesimo modo che si è detto per quelle delle bronche, finchè non saranno cresciute, e alzate in maniera che siano capaci di cominciare a salire, e cavalcare sopra i rami degli Oppj: allora si lascino i lori capi da frutto alla lunghezza di dieci, o dodici occhi, o più, o meno secondo richiede e comporta la loro gagliardezza, o debolezza. Dippoi si comincino a distendere e guidare le dette Viti sopra i rami degli Oppj, in modo che ogni ramo sia sempre accompagnato da una, o due viti, cioè rami chiamati branchemadri. Io dico branchemadri di Viti, perchè quando gli Oppj comincino ad esser cresciuti ed al-

zati, non v'è dubbio, che non sieno divisi in dieci, o dodici rami; onde non è possibile che un Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di Viti quanti siano i suoi rami; e però dico che si cominciano a portare e disporre le Viti in maniera, che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami, che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppj; di sorte che non vi resti mai ramo, che non sia accompagnato e guarnito dalla Vite. Si prendano poi i capi da frutto delle medesime Viti, legandoli, dopo potate, due unitamente al ramo dell'Oppio, in tal forma, che fra la tondatura delle Viti, e la legatura, che si fa a detti loro capi, non vi restino mai più di due occhi. Facendosi la detta legatura in modo, che obblighi l'estremità de' capi a piegare, e guardare abbasso più che sia possibile. Si prendano poi le medesime estremità, e si attortiglino, e si avvolgano i capi insieme, tenendoli nell'istesso tempo tirati abbasso; fermandoli insieme con legatura di salcio nelle loro estremità, acciò non si svolgano, e comincino ben bene la piegatura fino a tanto che le uve non comincino a crescere e ingrossare, ch' allora il peso nelle medesime obbliga e necessita i detti capi a starsene piegati all'ingiù restando forzati appunto vicino a' due occhi, che restano fra la legatura e la tondatura. Dalla cui piegatura ne segue, che i medesimi capi non possono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi, che debbono servire per il frutto dell'anno venturo; altrimenti metterebbero molto avanti, e si dilungherebbero troppo i loro fusti; onde saremmo in un estrema necessità di allungarle e alzarle ogni anno più del dovere; e intanto i loro fusti, e madrebranca s'anderebbero facendo storti, poco robusti, sottili, miserabili poco fruttiferi, e meno durevoli; quando per non dilungarle troppo, non si vo-

lesse incorrere nell'altro disordine, di perdere la maggior parte della raccolta. Avvertasi ancora di tener sempre guarniti tutti i rami grossi degli Oppj d'una ragionevole, ed aggiustata quantità di pali, de' quali ogn' anno se ne tagliano, e se ne allevino affinchè non restino mai nè troppo pieni, nè troppo sguarniti, ma sempre colla loro quantità ragionevole, e addattata alla forza della pianta. Poichè oltre all' essere i detti pali, dopo tagliati, assai proprj e buoni per le altre Viti, servono ancora, prima di tagliarli, per difendere le proprie uve dalle grandini, dalle brinate, e da' venti. E per verità non ho mai vedute Viti meglio difese, che quelle degli Oppj, nè più fruttifere; perchè i Ladri, e i Quadrupedi non l' arrivano, i Venti l' ondeggiano tutte per un medesimo verso, non si percuotono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature, e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini, col copioso e prezioso frutto del vino, che finalmente riesce perfetissimo. Vi è poi il vantaggio nel potarle, perchè i pali ve li donano stabilissimi anche per venderne agli altri, i medesimi Oppj; onde poco tempo si perde a legarvele sopra; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe, e quasi niente affatto coll' ombra delle sfondate sue rame; ombra che non sta fissa perchè sempre fugge la luce del Sole, che sempre è in moto: ond' è che si stagionano continuamente, e l'uve, e i capi venturi da frutto, che salgono abbrincandosi facilmente su dritti a' pali e godono ben anche a quella Calderna l' altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppj sono tanto proprj, che pare, che il signore Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine d' accompagnarli, e maritarli senza dote alle viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adjacente.

Questa sorta d' alberi e di coltivazione, a mio giu-

dizio e più propria d'addattarsi nelle piante, che nelle colline; attesocchè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, sostanziosa, e non composta di terrucola magra, sottile, e troppo asciutta; ove le Viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, non di quella grossezza, gagliardia, e complessione che ricercarsi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppj.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle terre asciutte, poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse, il tempo proprio è dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo, purchè le terre non sieno troppo bagnate, e le giornate non sieno molto ventose, e rigide. Avvertasi ancora ad un altro particolare, che dovevo forse accennarlo al principio di questo Capitolo, ed è che si facciano tutte le diligenze possibili per piantare Vitami di razza feconda, saporita, e della migliore, ch' alligni in quel paese, e s' addatti, e sia propria al Terreno e al Clima. Nè lascio per tanto di nominare qualche sorta di vitami in generale, lasciando poi la considerazione d'addattarle e appropriarle, come sopra ho detto, a quelle persone, che vorranno saviamente piantare Vitami d' Uva mammola tonda, e asciutta, Mammolone, Ganin forte, Morgiano, Raverusto dolce, S. Zovetto, Tribbiano Fiorentino, Canajola, Colore canajolo, Zeppolino imperiale, o sia Uva tedesca, Tribbiano di Spagna, o sia Uva Greca, Raffaone, Gorgottesco, Abrostine, Vajano, Malaga bianca, e rossa, Pignolo, ed altre Uve simili che ce ne sono moltissime, purchè si addattino, e sieno proprie alla qualità del suolo, e al Clima, e facciano buona lega di Vini, mescolandosi insieme: che in questo pure, non meno che nell' altre cose, ci vuol pratica, esperienza, e buona cognizione.

TRATTATO
DELLE UVE E DE' VINI

CAPITOLO PRIMO.

Della qualità di alcune Uve scelte per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi.

Tra le molte qualità dell' Uve, che sono a mia notizia, ne ho fatta una scelta delle migliori, e capaci per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi, purchè siano fatte in paesi di colline calde, esposte all' aria di Levante, e mezzogiorno, e bene approppriate le qualità de' Vitami al clima, e al suolo; e non potendosi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo subito avvilirci, e desistere di piantar Viti, poichè sarebbe peggio il rimedio del male, di cui si dubita, perchè volendo stare totalmante attaccati alla perfezione (che, secondo me, è cosa da valutarsi, e desiderarsi moltissimo) si correrebbe risico di restare senza vini, ovvero con pochissimi; e però si prenda animo, si faccia corraggio, e si piantino molte viti facendo il possibile per isceglierе e appropiare i vitami al clima e al suolo; nè mai abbandonarsi per timore di poca cognizione delle qualità, e diversità delle terre, che sono, per non dire infinite, moltissime, e altrettanto dissimili. Essendo verissimo, che il Signor Iddio con la sua immensa, altissima, ed ammirabile onnipotenza, ha creata, e composta la terra d' innumerabili diverse

specie di parti menomissime di produzioni infinite, semi e principj ed ha create altresì moltissime e diverse qualità di viti, frutti, alberi, erbe; ec. che vi si addattino con tutta la dovuta proprietà, ond' è, che non essendo le viti bene appropriate, nè tampoco si avranno perfette l' Uve e in qualche parte difettosi riusciranno i vini, e non corrisponderanno alla bontà del suolo e del clima, nè alla quantità delle Uve, che descriverò qui appresso nominatamente; ma, secondo me, è sempre meglio avere molti vini un poco difettosi, che ridursi con pochissimi per la soverchia premura di averli perfetti; quando sappiamo di sicuro, che in questo mondo l' uomo non è, nè può esser capace di far nulla ch' arrivi alla perfezione. Facciamo adunque dal canto nostro quanto possiamo e sappiamo, per avere molti vini, migliori che sia possibile, e venghiamo alla dominazione dell' Uve seguendo l' ordine non dell' eccellenza e rarità, ma dell' alfabetto.

Barba rossa.
Canajola rossa.
Claretto rosso di Francia.
Claretto bianco di Francia.
Colore canajolo rosso, ovvero Canino.
Dolcipappola bianca.
Lacrima di Napoli rossa.
Lonza bianca.
Liatico rosso.
Mammola rossa asciutta.
Mammola tonda rossa.
Moscadella Rossa.
Moscadella bianca, o sia grechetto.
S. Maria bianca.
Malaga rossa.
Malaga bianca.

Navarrino, o sia Navarra rossa.
Occhio di Pernice rossa.
Occhio di Pernice bianca.
Pignolo rosso.
Raverustro dolce rosso.
Raffaone rosso.
Raffaoncello rosso.
Tribbiano Fiorentino bianco.
Tribbiano di Spagna, o sia uva greca bianca.
Vajano rosso.
Verdea bianca, o sia Bergo.
Volpola, o sia Cimiciattola bianca.
S. Zovetto, uva rossa.
Zeppolino Imperiale o sia uva Tedesca rossa.

CAPITOLO II.

Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità

L' uva chiamata Barborossa, maturata che sia, è di color di rosa, ne fa molta, di pigne belle, spargole, granella grosse, tonde, delicate, e di guscio gentile. Fa i capi, o siano sermenti di mediocre grossezza, di colore rossiccio, o bigio chiaro, con gli occhj spessi grossi, e rilevati. Fa i pampini, o sieno foglie non molte grandi, lustri al di sopra, e un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente, col gambo sottile, colorito di Vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo grossolano, asciutto, e che nella State faccia delle aperture, ma non eccessive, ovvero altra qualità di terre più sottili, atte a pigliare il caldo, com' è il Calastrino coll' uve secche, o il Galestro. Fa il vino scelto, sottile, odoroso, ma di poco sapore, di poco spirito, e di poco colore, matura presto per le prime

beve, e per la sua delicatezza è piacevole, e gustoso a beversi solo; e mescolata questa in giusta quantità con altre uve proprie, fa buonissima lega, come si dirà in appresso.

CAPITOLO III.

Dell' uva Canajola, e sue qualità.

L' uva, chiamata Canajola rossa, comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto, e maturata che sia perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne grosse, alcune serrate, e altre spargole, di granella grosse, di figura un poco bislunga, di guscio gentile, e nelle code delle pigne, restano quasi sempre vizze, e imperfette. Fa i capi di mediocre grossezza, benissimo consolidati, di colore di mattone sicuro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini grandi sodi, molto vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente colle punte acute, di gambo e di costole di mediocre grossezza, colorite di vermiglio pieno, o rosseggiante. Vuole il clima, ed il suolo, come sopra si è detto per l' uva Barbarossa. Fa il vino piuttosto grosso molto colorito: di poco spirito, di poco sapore, e mediocremente odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beversi solo; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO IV.

Dell' Uva colore Canajola e sue qualità.

L' uva chiamata colore Canajolo, è di qualità rossa, e maturata perfettamente partecipa quasi del nero;

comincia a maturare alla metà d' Agosto, e si perfeziona prima che termini il mese di Settembre; ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, spargole, e di poche granella, e queste di mediocre grossezza, di figura un poco bislunga, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone; pieno con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, lustri, chiari e belli, pochissimo vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati colle punte acute. Vuole il Clima caldo, e il suolo sano, esposto all' aria di mezzogiorno, e composto di una qualità di terra grassa, grossa, sostanziosa e di buonissimo fondo; essendo questa sorta d' uva addattabile anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, odoroso, ma non di grande spirito, nè di grande sapore; matura presto per le prime beve, è poco gradibile, e poco gustoso a beversi solo, ma mescolata questa con altre uve proprie fa buonissima lega, essendo anche buona per farne uva secca.

CAPITOLO V.

Dell' Uva rossa, chiamata Claretto di Francia. e sue qualità.

L' uva rossa, chiamata Claretto di Francia, comincia maturare alla metà di Agosto, e maturata che sia perfettamente, diventa molto colorita: ne fa molta, di pigne poco serrate, di figura lunga di granella un poco bislunge, di mediocre grossezza, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore rosseggiante, ovvero bigio chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro grossi e rilevati. Fra i pampini di mediocre grandezza, pochissimo velutati, e molto rabescati colle punte a-

cute, col gambo, colorito di vermiglio pieno. Vuole Clima caldo, il suolo asciutto, leggeroso, e sottile. Fa il vino di mediocre colore, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di poco odore; matura tardi e adagio, ed è poco gradevole a beversi solo; mescolato poi con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO VI.

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità.

L' uva bianca, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto; ne fa moltissima, di pigne un poco serrate, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore scuro, con gli occhi in giusta lontananza l' un dall' altro, grossi, e rilevati. Fa i Pampani non molto grandi, assai vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte rotonde, col gambo, e ossatura delle costole colorite di vermiglio pieno, che pertecipa di sicuro. Vuole il Clima caldo, il suolo leggeroso, sottile, e asciutto. Fa il vino di colore di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore, matura più presto del nero, è buonissimo a beversi solo, e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità fa buonissima lega.

CAPITOLO VII

Dell' Uva Dolcipappola, e sua qualità.

L' uva, chiamata, Dolcipappola, è di qualità bianca: comincia a maturare i primi giorni d' Agosto, ne fa

molta. di pigne raccolte, e talmente serrate, che sovente crepano, i granelli, quali sono d' una mediocre grossezza, e di figura rotonda, e di guscio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro pieno con gli occhi molto spessi, e rilevati. Fa i Pampani piccoli, sodi, grossi vellutati, un poco al disopra, molto dalla parte di sotto, e pochissimo rabescati; col gambo corto, colorito di scuro pieno, che partecipa del vinato. Vuol il Clima caldo, esposto all' aria di mezzogiorno, il suolo asciuttissimo, leggeroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l' Uva Barbarossa. Fa il vino di color bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di poco spirito; matura prestissimo per le prime beve, non dispiace a bevérsi solo, anzi è molto gustoso, massime per le Dame ed altri stomachi delicati: e mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO VIII.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità.

L' uva, chiamata Lacrima di Napoli, è di qualità rossa, che maturata perfettamente partecipa quasi del nero; non comincia a maturare prima del principio di Settembre, benchè cominci a mutare un poco il colore alla metà d' Agosto; matura così adagio, e a stento, che difficilmente si perfeziona; ed è certo che vorrebbe esser vendemmiata per il meno dieci o dodici giorni dopo l' altre uve, che maturano più presto, altrimenti non fa il vino col suo dovuto spirito, sapore, colore, ed odore. Ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma piccole, spargole, di granella di mediocre

grossezza, un poco bislunghe, di guscio molto sodo e duro. Fa i capi piccoli, sottili, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi e rilevati. Fa i pampini piccoli, sottili, lustri pochissimo, o nulla vellutati, e molto rabescati ed intagliati, colle punte acute, con gambo sottile, colorito di vermiglio che partecipa quasi di rosso. Vuole il Clima caldissimo, esposto totalmente all'aria di mezzogiorno, il suolo sano, asciutto, e di buonissimo fondo, che abbia corpo, e non composto di terra leggera, sottile, e renosa. Questa sorta d'Uva si potrebbe adattare anche all' Aria di Ponente perchè resiste moltissimo alla soverchia umidità; ma per la sua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere. Fa il vino molto colorito, grosso, e con molto corpo, odoroso e spiritoso, matura tardi, ed è buonissimo a beversi solo fatto di quest' uva e mescolato con altre Uve proprie in giusta quantità, fa ottima composizione.

CAPITOLO IX.

Dell' Uva Lonza, e sue qualità.

L'uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d'Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di color di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall'altro e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute col gambo lungo, e grosso, e colorito gentilmente

di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all' Aria di mezzogiorno, il suolo asciuttissimo, leggeroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l'Uva Barbarossa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beversi solo; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne' Vini bianchi.

CAPITOLO X.

Dell' Uva Liatico, e sue qualità

Dell' Uva chiamata Liatico, per quanto si dice comunemente, sono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d' Agosto; e perfezionata che sia, diventa di colore di rosa, un poco picchettata d' un colore più chiaro della ruggine; ne fa quasi sempre poca, di pigne piccole, spargole, di granella piccole, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi piccoli, sottili, coloriti di scuro chiaro con gli occhi piuttosto spessi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terreno grosso e forte, che nella State faccia dell' aperture, o sieno crepature, ma non eccessive. Fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile, molto spiritoso, con odore così delicato, grato, e gustoso forse più del moscadello: matura presto per le prime beve, è buonissimo a beversi solo, e fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XI.

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità.

L' uva Mammola asciutta, è di qualità rossa: comincia a maturare qualche giorno prima della metà d' Agosto; e perfezionata che sia diventa d' un colore così pieno che partecipa del violetto; ne fa ragionevolmente in pigne di mediocre grossezza, serrate, e raccolte di granella tonde, e sode. Fa i capi grossi col fondo di color chiaro, razzato di rossiccio, con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, sodi, grossi, un poco vellutati dalla parte di sotto, moltissimo rabescati, e intagliati, colle punte acutissime, di gambo lungo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, composto di terra di mediocre grossezza, nè troppo leggiera, nè troppa forte essendo questa sorta d' uva addattabile anche all' Aria di Ponente. Fa il vino assai colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beversi solo; e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XII.

Dell' Uva Mammola, tonda, e sue qualità.

L' uva Mammola tonda è di qualità rossa: e giunta alla sua dovuta maturità, partecipa molto del paonazzo pieno; comincia a maturare alla metà di Agosto, e ne fa ragionevolmente in pigne spargole di mediocre grossezza, di granella grosse, tonde, bellissime,

e di guscio duro. Fa i capi grossi di color di marrone pieno, razzati di rosso chiaro, che partecipa del vinato, con gli occhi lontani uno dall' altro, grossi e rilevati. Fa i pampini grandi, chiari, lustri, pochissimo vellutati, e molto intagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole grosse colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, e il suolo sano, composto di Terra grassa, pastosa, e profonda; facendo molto bene in una certa qualità di terra rossa, ovvero di color d' aria, purchè sia facile a sgranarsi, sciogliersi, e stritolarsi bene. Fa il vino rosso di colore bellissimo, vivo, e simile al rubino, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole, non ostante che maturi presto: è buonissimo, e gustoso a beversi solo fatto di quest' uva, siccome fa ottimamente bene, mescolata con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XIII.

Dell' uva Moscadella rossa, e sue qualità.

L' uva Moscadella rossa comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto; e giunta alla sua perfetta maturità, diventa così colorita, che partecipa quasi del violetto: ne fa piuttosto poca, di pigne grosse, mezzane, e piccole, alcune serrate, e altre spargole, di granella bellissime, tonde parte grosse, e parte piccole, e queste senza seme, è buonissima, e molto gustosa per mangiarsi. Fa i capi grossi di colore di marrone, razzati di rosso, con gli occhi in giusta lontananza grossi e rilevati. Fa i panpani grandi, grossi, poco o nulla vellutati, lustri al di sopra, di color pieno, molto rabescati e intagliati, colle punte acute, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro pieno, che pater-

cipa quasi del rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terra grassa, forte, e totalmente esposto all'aria di mezzogiorno. Fa il vino di colore bellissimo, rosso, spiritoso, saporito, molto odoroso e stimabile; matura ragionevolmente presto, ed è buonissimo a beversi solo fatto di quest'uva, quale fa ottima composizione mescolata con altre proprie in aggiustata quantità, dando odore molto particolare agli altri vini rossi.

CAPITOLO XIV.

Dell' Uva Moscadella bianca, e sue qualità.

L'uva Moscadella bianca comincia a maturare al principio d'Agosto; e mentre si avanza con la maturità, diventa vizza, e perfezionandosi, sempre più avvizzisce, diventando così gialla e bruciacchiata, che partecipa del colore di ruggine, massime della parte del Sole; ne fa molta di pigne raccolte non molto grosse, parte serrate, ed altre spargole, di granella tonde; di mediocre grossezza, e di guscio gentile. Fa i capi passabilmente grossi, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, sottili, chiari, lustri, e rabescati gentilmente, di gambo e di costole sottili: colorite pochissimo di scuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto d'una qualità di terra sciolta, pastosa, mediocremente grassa, ma che partecipi del sottile; purchè sia attiva, ed abbia in se stessa il dovuto necessario incremento; ne sia atta a pigliare, e rattenere in se stessa della soverchia umidità: essendo molto propria una certa qualità di terra serrata, che facilmente si sgrana, e si

scioglie, ed è di un colore molto simile alla cenere di vite, ma un poco più vivo, e più chiaro chiamata comunemente terra calcinosa, ovvero una qualità di terra sciolta, sottile dov' è mescolata, e incorporata della sabbia, o sia rena, qual' è molto più fresca, e non è impropria per questa sorta d' Uva, perchè vi si difende meglio dal calore del Sole, ma il vino non riesce così odoroso, spiritoso, saporito e stimabile, a riserva del colore, che riesce più scarico bianco, e simile alla paglia. Fa il vino odoroso, molto sottile, sciolto, e spiritoso; matura prestissimo per le prime beve, è ottimamente buono e grato a beversi solo fatto di quest' Uva; e mescolata con altre proprie, fa buonissima lega particolarmente per i vini bianchi, dandoli odore e sapore.

CAPITOLO XV.

Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità.

L' uva Malvasia, o sia Grechetto, è di qualità bianca; comincia a maturare circa alla metà d' Agosto; e giunta alla sua perfezione, partecipa quasi del giallo; ne fa ragionevelmente, di pigne piccole, raccolte serrate, e di granella piccole, un poco bislunghe, e di guscio piuttosto duro, fa i capi di mediocre grossezza, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi grossi, molto spesso rilevati. Fa i pampani piccoli, un poco vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte acute, di gambo e di costole piccole, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima molto caldo, il suolo sano, asciutto, esposto all' aria di mezzogiorno, composto di terra grassa, pastosa, e di buonissimo fondo, purchè sia facile, e atta al passaggio

dell' acque. Fa il vino di color bellissimo, che partecipa un poco di giallo chiaro, dolce, odoroso, o spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile matura presto per le prime beve è molto grato, buono, e pettorale a beversi solo, e fa ottima composizione, mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XVI.

Dell' Uva S. Maria e sue qualità.

L' uva S. Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio d' Agosto: e maturata perfettamente, diventa picchettata di scuro chiaro; ne fa ragionevolmente di pigne spargole, di figura lunga, di granellia piccole bislunghe, flosce, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, vellutati dalla parte di sotto molto intagliati e rabescati, colle punte acute, e di gambo lungo, e di costole sottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il clima caldo, il suolo sposto all' aria del mezzogiorno; asciuttissimo, leggeroso, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già descritto per l'Uva Barbarossa, Dolcipapppola, ec. Fa il vino di color bianco, dolce, dilicato, odoroso, e sottile, ma di pochissimo spirito; matura presto per le prime beve, e non dispiace a beversi solo, anzi è gustoso particolarmente per le Dame, ec. e mescolata questa con altre uve per li vini bianchi, fa buonissima lega, dandogli della dolcezza, e dell' odore.

CAPITOLO XVII.

Dell' Uva Malaga rossa, e sue qualità.

Dell' uva Malaga rossa, con molte altre Uve particolari buonissime, e molto stabili per diversi ottimi vini, furono fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla gloriosa memoria di Cosimo terzo, Gran Duca di Toscana. Non comincia a maturare, prima che verso gli ultimi giorni del mese d' Agosto: e maturata in perfetto grado, diventa di colore pienissimo; ne fa ragionevolmente, di pigne raccolte, serrate, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi passabilmente grossi, di colore di marrone con gli occhi grossi, spessi, e rilevati. Fa i pampani non molti grandi, grossi, sodi, poco vellutati, e rabescati gentilmente, colle punte rotonde, di gambo, e di costole grosse, colorite, di scuro. Vuole il Clima caldissimo, il suolo, come si è detto per l' Uva Mammola, asciutto; potendo questa ancora addattarsi all' aria di Ponente con buonissimo esito. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e durevole, matura tardi, non dispiace a beversi solo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XVIII.

Dell' Uva Malaga bianca, e sue qualità.

L' uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa di colore giallo chiaro: ne fa molta in pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella, tonde, grosse, belle, e di guscio piut-

tosto gentile. Fa i capi grossi di colore scuro, che partecipa del chiaro, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, grossi, sodi, assai vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente, colle punte rotonde, e di gambo corto; colorito di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, leggeroso, sottile e sassoso, chiamato comunemente galestro, ovvero un' altra qualità di terra più grossa, già descritta per l' uva Barbarossa. Fa il vino dolce, di colore di paglia, odoroso, spiritoso, e non molto sottile; matura ragionevolmente presto, ed è buonissimo fatto solamente di quest' Uva; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XIX.

Dell' Uva Navarrino o sia Navarra e sue qualità.

L' Uva Navarrino, o sia Navarra, è di qualità rossa, molto bella, comincia a maturare passata la metà d' Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che si accosta quasi al nero: ne fa piuttosto poca, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella piccole, sode, e di guscio duro. Fa i capi piccoli, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, sottili, chiari, e lustri al di sopra, pochissimo, o nulla vellutati dalla parte di sotto, e rabescati gentilmente, di costole, piccole, e di gambo sottile; colorito di vermiglio pieno, che partecipa quasi di rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, di buonissimo fondo, di Terra tonda e pastosa: potendo addattarsi anche nell' aria di Ponente. Fa il vino grosso,

molto colorito, spiritoso, saporito, e con l' odore d'aromati, che piace infinitamente; ma per la sua grossezza non è molto praticabile a beversi solo, benchè maturi ragionevolmente presto; mescolata poi questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa maravigliosamente bene; non solo per il colore, ma per il sapore, e odore.

CAPITOLO XX.

Dell' Uva Occhio di Pernice, rossa, e sue qualità.

L' uva Occhio di Pernice rossa, è di una qualità molto bella; comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore quasi simile al rubino. Ne fa ragionevolmente, di pigne belle, spargole, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, rotonde, chiare, lucide, e trasparenti, e di guscio gentile. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco vellutati. Fa i pampani grandi, grossi, poco rilevati, o rabescati acutamente; di gambo grosso, e di costole colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, e composto di terra di mediocre grossezza, asciutta, pronta, attiva, e facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell' umido; e sopra tutto, che non vi sia mescolata della sabbia, o sia rena; potendosi questa sorta d' Uva addattare con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo, odoroso, sciolto, sottile, spiritoso, e molto stimabile; matura ragionevolmente presto. Si conserva molto tempo, senza che prenda vizj; piace moltissimo a beversi solo, siccome fa otti-

mamente bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XXI.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e sue qualità.

L' uva Occhio di Pernice bianca, è di una qualità molto bella; comincia a maturare verso la fine del Mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa di un colore, che partecipa un poco del giallo; ne fa ragionevolmente, di pigne piuttosto grosse, la maggior parte serrate, di figura lunga; di granella di mediocre grossezza, tonde, e di guscio gentile molto più dell' Occhio di Pernice rossa. Fa i capi passabilmente grossi: coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi in giusta lontananza, grossi, e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati dalla parte di sotto, rabescati acutamente, di gambo, e di costole grosse, colorite di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, esposto all' aria di mezzogiorno, composto di Terra sottile, leggera, asciutta, facile e atta a pigliare il caldo; facendo benissimo anche in una certa qualità di Terra grossa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell' aperture, purchè queste non siano eccessive. Fa il vino di colore di paglia, di sapore che inclina al dolce, sottile, e spiritoso; matura ragionevolmente presto si conserva assai senza che prenda vizj; è molto buono a beversi solo; e fa benissimo mescolata questa con altre Uve come sopra.

CAPITOLO XXII.

Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità.

L' uva Pignolo rossa comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto: e maturata perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che si accosta quasi al nero; ne fa molta, di pigne la maggior parte piccole, raccolte, serrate, di granella piccole, tonde, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone molto pieno, cogli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e poco vellulati al di sotto, di gambo, e di costole sottili, colorite di vermiglio, e rabescate colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto di Terra di mediocre grossezza, purchè sia facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell' acque; facendo benissimo nella terra rossa, e in altra che inclina al giallo, chiamate comunemente Galestro, Sanseggiolo, e Calastrino coll' Uve secche, purchè non sieno terre giglie che serransi molto insieme, e ritengono in se stesse molta umidità; facendo benissimo anche nella terra Alberese, dove vi è mescolato il sasso Colombino, o come altri dicono Coltellino; e si può addattare con buon esito anche all' aria di Ponente, per essere di granella sode, e di guscio duro. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso; piace infinitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il caldo; e mescolata questa con altre Uve proprie, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

CAPITOLO XXIII.

Dell' Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

L' uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese d'Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero; ne fa moltissima, ma per ordinario non rafferma, che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa moltissime pigne, parte serrate, e parte spargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga, ma tutte piccole, di granella tonde, sode, piccole, e di guscio duro. Vi sono alcuni vitami di questo Raverusto, che fanno le pigne tutte serrate, raccolte, piccole, e di graspo, e di gambo grosso, corto, e colorito di rosso, ch'è molto migliore, e più odoroso dell' altro, che fa le pigne spargole, lunghe; e di graspo, e di gambo bianco, lungo, sottile, e facile a strapparsi per la sua tenerezza. Fa i capi piccoli, sodi, di colore di marrone pieno, con gli occhi molto spessi, grossi, e rilevati, massime quei vitami che fanno le pigne serrate, e di gambo grosso, e colorito di rosso. Fa i pampani piccoli, poco vellutati, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e moltissimo rintagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole piccole, colorite di rosso, e molte se ne vedono colorite vivissimamente tutte affatto, anche li pampani di color pavonazzo, e vinato, che fanno un bellissimo vedere; e secondo ch' io ho osservato, ho veduto ciò accadere più facilmente in quei vitami, che fanno le pigne serrate, raccolte, e di gambo sodo. Vuole il Clima caldo, il suolo sano di buonissimo fondo, grasso, e forte, che faccia delle aperture, purchè non siano eccessive; facendo benissimo

anche all' aria di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di colore pienissimo, cupo, molto grosso, odoroso, spiritoso, e durevole: non è buono, nè praticabile a beversi solo; ma è buonissimo, molto singolare, e stimabile per dare odore, colore, corpo, spirito, e sapore a tutti gli altri vini rossi, e accozzata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa così bene, che non si può desiderare di vantaggio.

CAPITOLO XXIV.

Dell' Uva rossa chiamata Raffaone, e sue qualità

L' Uva chiamata Raffaone, è di qualità rossa, bellissima, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore pavonazzo; ne fa molta, di pigne grosse, lunghe, piene, serrate, di granella molto grosse, lunghe, e di guscio gentile. Fa i capi molti grossi di colore di marrone chiaro, razzati di rossiccio, con gli occhi lontani uno dall' altro; e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, grossi, vellutati, e profondamente intagliati, e rabescati colle punte acutissime, di gambo, e di costole grosse, e colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il suolo totalmente esposto all' aria di mezzogiorno, sano, e composto di terra leggera, sottile asciutta, e sassosa, chiamata comunemente galestro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calastrino coll' Uve secche; siccome fa benissimo nella terra forte, atta alle crepature, e a pigliare il caldo: essendo molto improprie per questa sorta d' uva le terre fresche, renose, e molto peggio le troppo grasse, umide e pastose. Fa il vino di colore trasparente, e rubicondo, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole, e grato a beversi solo; matura tardi, e si con-

serva molto senza che prenda vizj; siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, dando agli altri vini rossi odore, spirito, vivezza, e sapore.

CAPITOLO XXV.

Dell' Uva Raffaoncello rossa, e sue qualità.

L'uva rossa, chiamata Raffaoncello, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto, e maturata perfettamente, diventa d'un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne lunghe, e spargole, di granella grosse un poco bislunge, sode, e di guscio duro. Fa i capi sottili di colore di marrone pieno, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, ch'è quanto dire di Terra sana, ch'abbia corpo, grassa e pastosa; potendo addattarsi con buon esito anche all'aria di Ponenta. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole; non ha odore, nè gran sapore; piace poco a beversi solo, ma mescolandosi questa con altre Uve proprie, fa buonissima lega.

CAPITOLO XXVI.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano Fiorentino, e sue qualità.

L'uva chiamata Trebbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto, e mentre va matu-

rando perde il bianco, diventando gialla, ovvero di color d'Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma; ne fa molta, di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe, di granella tonde, passabilmente grosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhj lontani uno dall'altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, chiari e vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di costole grosse, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, asciutto, e di mediocre grossezza, e pastosità; facendo benissimo in una qualità di terra sottile di color d'aria, chiamata comunemente Calcinosa; siccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galestro, o Calastrino coll'uve secche; e si può adattare con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole; matura presto, ed è molto squisito, stimabile e salubre a beversi solo; e fa maravigliosamente bene con qualsivoglia altra sorta di Uve.

CAPITOLO XXVII.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca, e sue qualità.

L'uva chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca bianca, è di qualità bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto, ne fa infinitamente moltissima ogni anno, di pigne grosse, serrate di granella tonde, grosse, e di guscio gentile; e maturata perfettamente, perde il bianco, e diventa di

un colore, che partecipa del giallo chiaro; fa i capi passabilmente grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj spessi, grossi, rilevati. Fa i pampami di mediocre grandezza, grossi, molto vellutati, e rabescati gentilmente colle punte rotonde, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro chiaro. Vuole il clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all' aria di mezzogiorno, composto di una qualità di terra leggera, sottile, e molto atta a pigliare il caldo, purchè non vi sia nè sabbia nè rena; essendo molto propria la solita terra, chiamata Galestro, o altra chiamata Calastrino coll' Uve secche; siccome è proprissima una certa terra grossa e bastarda, estremamente atta a pigliare il caldo, per il che nella State fa molte grandi aperture, ma non eccessive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di giallo, non molto spiritoso, ma grato, oduroso e sottile, matura presto per le prime beve, piace assai a beversi solo, e fa buonissima lega mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XXVIII.

Dell' Uva rossa, chiamata Vajano, e sue qualità.

L' uva rossa, chiamata Vajano, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di color pienissimo; ne fa molta, di pigne grosse, spargole, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza, grossi e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il clima caldissimo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, grasso, pastoso, pur-

chè sia facile a passare la soverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo addattarsi con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole, e con pochissimo o nulla d'odore; non è buono nè praticabile a beversi solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XXIX.

Dell'Uva Verdea, o sia Bergo, e sue qualità.

L'uva, chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità bellissima, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa d'un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente; ne fa molta, di pigne grosse, alcune serrate, ed altre spargole, di granella grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, grossi, vellutati e rabescati gentilmente. Vuole il clima caldo, e il suolo simile appunto al Trebbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di verdino, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beversi solo; matura presto per le prime beve, e fa buonissima lega mescolata questa con altre uve proprie.

CAPITOLO XXX.

Dell'Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, e sue qualità.

L'uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, comincia maturare alla metà del mese d'A-

gosto; e maturata perfettamente diventa d'un colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, di color di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto lustri al di sopra, poco vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati acutamente, di gambo e di costole piccole, colorite di scuro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, esposto all'aria di mezzogiorno, e composto d'una qualità di terra facile a sgravarsi della superflua umidità, e molto atta a pigliare il caldo, come si è detto per il Trebbiano di Spagna. Fa il vino bianco, che partecipa di giallo chiaro, assai spiritoso, molto odoroso, grato, e stimabile; matura presto, è buonissimo a bev ersi solo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa ottimamente bene, massime ne' vini bianchi, dandoli molto odore.

CAPITOLO XXXI

Dell' Uva rossa, chiamata S. Zoveto, e sue qualità.

L'uva rossa chiamata comunemente S. Zoveto, è di qualità bellissima, comincia a pigliare il colore e maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa d'un colore così pieno, che partecipa quasi del nero, ne fa ogni anno infinitamente moltissima, facendone molti tralci tre pigne (cosa che si vede in poche altre qualità d'Uve) alcune grosse, ed altre piccole, tutte di figura lunga, serrate,

di granella tonde di mediocre grossezza, e di guscio duro. Fa i capi sottili, coloriti di scuro chiaro con alcune razzature di rossiccio, con gli occhi spessi, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto sottili, chiari, e lustri al di sopra; pochissimo o nulla vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il clima caldo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, di terra grassa, pastosa, pronta, e attiva; potendo addattarsi quest' Uva anche nelle pianure, e all'aria di Ponente. Fa il vino senza odore, molto colorito, grosso e spiritoso; ma portandosi nell' Estate, piglia facilmente d' aceto, o come altri dicono; il fuoco ond' è, che per non accrescerle il difetto, quando il vino bolle nelle tine, non si tuffino le vinaccie più che tre, o quattro volte, sera, e mattina, ne'primi due giorni dopo che hanno levato, affinchè il vino pigli un poco più di colore, e odore: cose che li cavano solamente dal guscio dell' Uve; perchè il tuffarle tante volte, come praticano in alcuni luoghi dello Stato Fiorentino, massime ne' conturni, e vicinanze di Montemurlo, è da sapersi che il rituffare dopo cinque o sei volte, non serve ad altro, che per levare col medesimo vino i graspi, ed i gusci delle vinaccie, ed intanto i vini pigliano d' acido di raschio, ed attraggono altre cose viziose di cattivi odori e sapori, che hanno in se stesse le feccie delle vinaccie, e i graspi, e pigliano poi nell' Estate più facilmente d' aceto, e di fuoco. Il vino fatto di quest' uva non è buono a beversi solo, perchè ha sempre della durezza, e dell' acido; ma dall' altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri Vini piccoli, ordinarj, e di pianure, dandoli molto corpo, colore, e sapore.

CAPITOLO XXXII.

Dell' Uva Tedesca, rossa o come altri dicono, Zeppolino Imperiale, e sue qualità.

L' uva Tedesca rossa, o sia Zeppolino Imperiale, è di qualità bellissima; comincincia a maturare gli ultimi giorni del mese d' Agosto: e maturata perfettamente diventa di colore molto pieno; ne fa moltissima, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella molto belle, grosse, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccioli, sottili, lustri, chiari, niente vellutati, molto intagliati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all'aria di mezzogiorno, sano, e composto di terra sottile, sciolta, leggera, e sassosa; facendo benissimo nella terra rossa e gialla, purchè non sia troppo forte, e atta a pigliare il caldo, non apportandole nulla di pregiudizio che vi sia mescolata la rena, o sabbia in tanta quantità che non superi la terra. Fa il vino di colore rubicondo, molto grosso, duro, spiritoso, senza odore, e difficile a maturarsi; non è molto praticabile a beversi solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Scelte adunque le migliori, e più sicure uve per fare diversi ottimi vini, e descritte le qualità delle terre, e del Clima a loro più confacenti e proprie, e dati molti contrassegni per conoscerle, i quali molte volte fanno della variazione, perchè dipendono molto anche dalla gagliardezza, e debolezza delle viti, e della qualità delle terre più o meno gagliade, sane, pronte, e

attive, siccome dal clima più o meno caldo, resta adunque da dirsi, e nominarsi le qualità, e quantità delle uve da scegliersi, accozzarsi, e unirsi insieme, per farne giustamente la dose: ed ecco appunto ciò che in appresso vado a descrivere.

CAPITOLO XXXIII

Delle qualità e quantità dell' Uva da scegliersi e unirsi insieme per fare varie sorte di vini.

Cominciando dunque dal Vino da farsi all' uso di Montepulciano, ch'essendo, per esempio, venti barili, accozzate, pigiate, mescolate, e messe che siano l' uve nel Tino per cominciare a bollire, se ne piglino subito dal medesimo la quantità d'un barile, o poco più, tra mosto e granella, mettendole in Caldaja, dove si facciano bollire lentamente per lo spazio d' ora una in circa, postevi prima un centinajo di pera, o siano mela cotogne tagliate in pezzi, benissimo mature, acciò siano più odorose; e dopo bollite, così cotte, calde, e fumanti, si mettano nel mdesimo Tino con altre uve in maniera che vadino subito al fondo, e restino benissimo coperte, e serrate dall 'altre vinacce, acciò non possano svaporare; tornando poi il secondo giorno a tuffare la medesima vinaccia, seguitando per due o tre giorni continui sera e mattina, lasciandolo poi così bollire, e perfezionarsi; e chiarito sino a un certo segno, si cavi subito dal Tino, mettendolo in botti usate, che abbiano buon'odore, e molta gruma, prima benissimo rinvenute, e lavate col vino fresco, aggiungnendo per ogni barile le scorse di quattro, o cinque pera cotogne, levate sottilissimamente, lasciandole nelle botti fino al tempo che si travasa il vino, non potendosi questo tempo appunto limitare, perchè dipende dalla

qualità del vino più o meno gagliardo: ma è da sapersi ch'è sempre bene di travasarlo prima che abbia terterminato affatto di bollire, e chiarire, perchè facendosi dopo, i vini perdono la sua vivezza, restando sempre fiacchi, sbattuti, e balordi: cosa che può addattarsi a tutte le altre qualità di vini rossi e stimabili, che non si vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale si pratichi solamente a quei vini, che si fanno all'uso di Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, stimabile, e particolare odore.

§. I.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un vino molto colorito, odoroso, grosso, spiritoso, e durevole all'uso di Montepulciano.

Due parti di Raffaone:
due parti di Mammola tonda:
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Raverusto dolce.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglierci, e unirsi insieme, per fare un Vino come sopra, quasi col medesimo odore e sapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Raffaone:
due parti di Mammola tonda:
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino, o sia Navarra.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito del secondo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Raffaone:

una parte di Pignolo, e
una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito del terzo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Raffaoncello:
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Canajola.

Per fare un vino come sopra, ma più odoroso, più delicato, e meno colorito del quarto.

Due parti di Mammola asciutta:
due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Raffaoncello, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino pure all' uso di Montepulciano, ma più odoroso, più delicato, meno colorito del quinto, e da beversi più presto.

Due parti di Pignolo:
due parti di Volpola:
due parti d'uva Lonza:
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Liatico.

§. II.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglìersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, odoroso, e durevole.

Due parti di Raverusto dolce:
due parti di Lacrima di Napoli:
due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto colorito, nè così grosso, e spiritoso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Raverusto dolce:
una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra ma sempre meno colorito, più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Lacrima di Napoli:
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Colore Canajolo.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
due parti di Mammola asciutta:
Una parte di Raverusto dolce, e
una parte d' uva Lonza.

Per fare un vino come sopra, ma più sottile, più de-delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Mammola asciutta:
una parte di Mammola tonda:
una parte di Canajola, e
una parte di Volpola.

§. III.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, e grosso, odoroso, spiritoso, saporito, e durevole.

Due parti di Raffaone:
due parti di Lacrima di Napoli,
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Mommola tonda.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Raverusto dolce:
Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Vajano:
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, nè tanto colorito.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Raffaone:
Una parte di Lacrima di Napoli:
Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca:
Una parte di Raverusto dolce:
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso nell' odore.

Una parte di Trebbiano Fiorentino;
Una parte di Volpola:
Una parte di Raffaone:
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
Due parti di Mammola tonda:
Una parte di Malvasia:
Una parte di Claretto rosso, e
Una parte di Pignolo.

§. IV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino non molto grosso, ma spiritoso, odoroso, colorito, e durevole.

Dne parti di Mammola tonda:
due parti di Trebbiano Fiorentino:
Una parte di Volpola:
una parte di Raffaone, e
una parte di colore Canajolo.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore e sapore, e un poco più delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca:
due parti di Mammola asciutta:
Una parte di Raffaone, e
una parte di Canajola.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Trebbiano di Spagna:
Una parte di Mammola asciutta:
una parte di Mammola tonda:
una parte di Canajola, e
una parte di Claretto bianco.

§. V.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino, non molto colorito spiritoso, sciolto, sottile, odoroso. delicato, e buono per le prime beve.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
due parti di Mammola asciutta:
due parti di Barbarossa:
Una parte di Canajola, e
una parte di Liatico.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna:
due parti di Mammola tonda:
due parti di Barbarossa:
due parti di Liatico, e
Una parte di Malvasia.

§. VI

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino assai colorito, non molto grosso, ma odoroso, e buono per le prime beve.

Due parti di Trebbiano Fiorentino:
due parti di Liatico:

Una parte di Canajola:
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna:
due parti di Liatico:
Una parte di Raffaone:
una parte di Mammola tonda, e
una parte di Malvasia.

Per fare un vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Volpola:
due parti di Mammola asciutta:
Una parte d' Occhio di Pernice rossa, e
una parte di Dolcipappola.

§. VII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, dorevole, e capace per la navigazione, ma poco praticabile dagli stomachi delicati.

Due parti di Lacrima di Napoli:
Una parte di Navarrino, o sia Navarra:
una parte di Raverusto dolce, e
una parte d' uva Tedesca, o sia Zepolino Imperiale.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli:
Una parte di Raffaone:

una parte di Narrino :
una parte di Pignolo , e
una parte di Vajano.

Per fare nn Vino come sopra , ma con diverso odore e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli ;
Una parte di Raffaoncello :
una parte di Mammola tonda , e
una parte d'uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli :
Due parti di Mammola asciutta :
Una parte di Pignolo , e
una parte d'Uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, men colorito , e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Una parte di Raffaone , e
una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra , ma sempre meno colorito , e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Lacrima di Napoli.
Due parti di Pignolo.
una parte di Mammola tonda , e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, sempre meno grosso, meno colorito, più odoroso, e delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna:
Una parte di Raffaone:
una parte di Navarrino, o sia Navarra.
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Verdea, o sia Bergo.

§. VIII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglièrsi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, odoroso, grosso spiritoso, saporito e durevole, capace pure per la navigazione.

Una parte di Lacrima di Napoli.
una parte di Navarrino, o sia Navarra, e
una parte di Claretto rosso.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più colorito, e più odoroso.

Una parte di Lacrima di Napoli.
una parte di Navarrino, e
una parte di Pignolo.

Per fare un vino come sopra, ma un poco diverso nel colore, e nell' odore.

Una parte di Raffaoncello.
una parte di Raverusto dolce, e
una parte d' uva Tedesca.

Per fare un vino come sopra, ma non così grosso, meno colorito, più praticabile, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
due parti di Navarrino.

una parte di Mammola tonda, e
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre meno grosso, meno colorito, e diverso nell'odore, e nel sapore.

Due parti di Navarrino.
due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra sempre meno colorito, e più delicato.

Due parti di Mammola asciutta.
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco meno colorito, più delicato, e da beversi più presto.

Due parti di Mammola asciutta:
Una parte di Pignolo:
una parte di Canajola:
una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Volpola.

§. IX

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino colorito, spiritoso, e saporito, odoroso, sottile, delicato, e molto stimabite per le tavole nobili, chimato Moscadello rosso.

Tre parti di Moscadella rossa:
Due parti di Liatico, e
Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella rossa:
Due parti di Liatico, e
due parti di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa:
Due parti di Liatico, e
due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Tre parti di Moscadella rossa.
Due parti di Liatico, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Moscadella rossa:
due parti di Liatico, e
due parti di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Moscadella rossa.
due parti di Liatico, e
due parti d' uva Lonza.

Per fare un qualità di Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore e sapore.

Due parti di Moscadella rossa:
due parti di Liatico, e
due parti di Dolcipappola

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un poco diverso nel sapore , e nell' odore.

Due parti di Moscadella rossa:
due parti di Liatico, e
due parti d' uva S. Maria.

§. X.

Delle qualità e quantità dell' Uve da sceglìersi , e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso , saporito, e molto durevole e stimabile.

Tre parti di Moscadella rossa :
Una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Navarrino.

Per fare un vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :
Una parte di Lacrima di Napoli , e
una parte di Pignolo.

Per fare un Vino come sopra , ma più delicato , e con diverso odore , e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone , e
una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :
Due parti di Malvasia :
Una parte di Raverusto dolce , e
una parte di Pignolo.

§. XI.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglierai, unirsi insieme per fare un Vino poco colorito, sottile, odoroso, spiritoso, saporito, durevole, e molto stimabile, chiamato Occhio di Pernice.

Due parti d' occhio di Pernice rossa:
due parti d' Occhio di Pernice bianca:
una parte di Raffaone, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d' Occhio di Pernice rossa:
due parti d' occhio di Pernice bianca:
Una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare un Vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d' Occhio di Pernice rossa:
Due parti d' Occhio di Pernice bianca:
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra ma con diverso odore, e sapore.

Due parti d' Occhio di pernice, rossa.
due parti d' Occhio di Pernice bianca.
due parti di Malaga bianca, e
Una parte di Malaga rossa.

§. XII.

Della qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino di poco colore, ma saporito, spiritoso, sciolto, sottile, e durevole, chiamato Claretto all' uso di Francia.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Clarettto bianco :
Una parte d' uva Tedesca, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :
Una parte di Malaga rossa, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :
Una parte di Raffaone, e
una parte di Malaga bianca.

Per farne una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso.
due parti di Claretto bianco.
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :

una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano.

§. XIII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sciegliersi, e unirsi insieme, per fare una qualità di vino bianco molto odoroso, dolce, spiritoso, sottile, sciolto, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato Moscadello bianco.

Quattro parti di Moscadella bianca perfettamente matura, e scelta esattamente dall' altra troppo vizza, e imperfetta, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca:
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre un poco diverso nell' odore e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca:
Una parte di Trebbiano, e
una parte di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso, nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre più delicato, e di colore più scarico, e simile alla paglia, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
due parti di Verdea, o sia Bergo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, più scarico di colore, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma assai diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella bianca.
Due parti d' Uva Lonza, e.
una parte d' Uva Santa Maria.

§. XIV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, grato, dolce, spiritoso, e stimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero, all' uso di Lamparecchio.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino:
Due parti Trebbiano di Spagna o sia uva Greca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre con diverso odore, e sapore

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Verdea.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Dolcipappola.

§. XV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino bianco, alquanto spiritoso, molto odoroso, grato, e stimabile per le tavole Nobili, chiamato Malvasia.

Quattro parti di Malvasia:
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore e nel sapore.

Quattro parti di Malvasia.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' una Lonza.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso, più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Malvasia.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come sopra, sempre più delicato, e diverso nel sapore, e nell' odore, e nel colore.

Tre parti di Malvazia:
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Dolcipappola.

§. XVI.

Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino non molto spiritoso, ma odoroso, gentile, dolce, grato, e molto stimabile, massime per le tavole nobili, chiamato Verdea alla Fiorentina, ovvero all'uso di Carmignano.

Quattro parti di Verdea, o sia Bergo:
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Dolcipappola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' Uva S. Maria.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

TRATTATO DE' GELSI

CAPITOLO PRIMO.

Del modo di far Vivaj di rami di Gelsi, che si chiamano Barbate.

Per far questa sorta di Barbate di rami di Gelsi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelsi grossi, giovani, e di buona forza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Geppaje, o barbicaje basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti, o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per lo meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaie, coprendoli con terra, e concime trito, e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa piegandole con bella maniera all' insù, e in modo che stieno dritte, serrando loro la terra all' intorno senza pigiarla neppure co' piedi, fermandole appunto come se fossero propaggini, o sottomesse di Viti; che in due anni mettono le loro barbe maestre mezzo braccio sotto la superficie della terra e diventano Gelsetti molto belli; onde allora si possono staccare dalle loro piante, per piantarli nelle coltivazioni.

Per quello che riguarda il tempo di fare le barbate suddette, se le ceppaje fossero in luoghi di terreni leg-

gierosi, sottili, e asciutti, si facciano ogni anno passata la metà di Novembre; se poi fossero in terreni forti umidi, e grossi, si facciano nel mese di Marzo. Il simile si pratichi nello sbarbarle, e piantarle nelle Coltivazioni.

CAPITOLO II.

Del modo di fare Vivaj di Gelsini di seme, che si cava delle More de' Gelsi.

Si scelga primieramente il terreno sano, grasso, leggeroso, attivo, e pronto, in luogo caldo, non troppo esposto alla Tramontana, e col comodo dell'acqua, e si vanghi, o si zappi per il meno due palmi al fondo, purgandolo diligentemente da tutte l'erbe, barbe, spine, ec. Poi si ripartisca in piccole porche, o branie, appunto come se si dovessero seminare, o piantare Cipolline, o altri semi d' erbaggj; ed ivi si semini il seme delle more de' Gelsi cavato e conservato come si dice in appresso.

Si scelgano le more in tempo che sieno intieramente fatte e a perfezione mature, tenendole per cinque, o sei giorni ammassate, e serrate insieme; mettendole poi in un vaso di acqua, dove si stropicciano, e si disfacciano affatto colle mani, tirando fuori tutte le materie grosse, mutando più volte l' acqua, acciocchè il seme resti ben pulito e netto da tutto il grossume, ec. Il seme buono resta sempre al fondo; questo solo si pigli, e s' asciughi perfettamente all' aria, subito cavato dall' acqua; poi s' involga in una pezza di tela di lino, o di canape, ovvero si metta in qualche vaso da potersi serrare o coprire, per conservarlo in luogo sano, e asciutto fino al tempo della sementa; e volendolo

portare per qualche anno avanti, siamo sicuri che non patisce, e nasce francamente.

Al principio del mese d'Aprile, ch'è il vero tempo di seminarlo, si mescoli con rena asciutta, stropicciandola bene insieme colle mani, affinchè si distacchino i semi l'uno dall'altro, perchè altrimenti nascerebbero a mucchietti, e non in giusta distanza, nè agguagliati. Così distaccato l'uno dall'altro il seme, e mescolato colla rena, si semini nelle porche, o branie già preparate, e governate con concime tritissimo, e sostanzioso, come sarebbe polvere di grano roso dalle tarme, sterco di colombi, di polli, o di pecore, prima smaltito, e tritato benissimo insieme; dipoi si copra leggermente con terra più stritolata e sottile che sia possibile, acciò possa nascere con tutta facilità. Dopo nati di pochi giorni si osservi, che se ne fossero nati a mucchietti, come suol quasi sempre accadere, di levare subito i superflui, acciò vengano tutti d'ugual grossezza, e bellezza: e sopra tutto si tengano puliti dall'erbe, e si stia avvertiti, che nella State, o in altri tempi di Primavera, o d'Autunno non patiscono mai l'asciuttore; nè si adacquino tanto spesso, nè in tanta copia, che la terra resti oppressa, e addormentata per la troppa umidità: e saremo sicuri di avere Vivaj di Gelsini bellissimi, ma salvatici, e di Foglia chiamata comunemente Spagnola.

Chi non volesse il fastidio, e l'imbarazzo di far simili Vivaj quando fosse in paesi, come a Pistoja, a Pescia, ed in altri luoghi, dove gli Ortolani, per la gran pratica che hanno, ne fanno i Vivaj grandissimi, da trapiantarsi, e trasportarsi altrove, e li vendono a vilissimo prezzo: sarebbe, dico io, in tal caso meglio comprarli, che mettersi nella suggezione di fare i Vivai, massime alle mani, e alla cura di persone poco pratiche, e di poca capacità.

I suddetti Gelsini si possono sbarbare nel primo mese di Marzo, dopochè furono seminati, e ripiantarli nel secondo Vivajo, dove si devono innestare.

CAPITOLO III.

Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini, e del modo e tempo d' innestarli.

Venendo al modo di sbarbare i Gelsini dal primo suddetto Vivajo, e ripiantarli nel secondo, dove si devono innestare, si faccia in questa maniera. Nella terra scelta, come si è dettto nel Capitolo antecedente, già vangata più di due palmi al fondo, pulita e purgata da tutte l'erbe, barbe, ec. si facciano i solchetti, lontani due palmi uno dall'altro, facendovi poi le buchette, sterzate nella medesima distanza, fonde circa a un palmo, di grandezza capaci tutte di una grossa giumella di concime smaltito, e di buona sostanza, mescolato un poco colla terra. Si piglino poi i Gelsini, tagliandoli le cime, in maniera che restino alti meno d' un braccio sopra la terra spuntando un poco l'estremità della barba maestra; acciò si guarnischino più facilmente di nuove barbe naturali. Dipoi s' imbrattino al solito, e si piantino nelle buchette meno d' un palmo al fondo, allargandoli benissimo le piccole barbe per il loro verso naturale, coprendole colla mescolanza di terra, e concime senza pigiarla, nè serrarla troppo, neppure colla mani. Si osservi in oltre di tenere sempre il terreno pulito e netto dall'erbe, sarchiandolo, smuovendo, e sollevando la terra, per lo meno ogni quaranta, o cinquanta giorni una volta, particolarmente nella Primavera, nella State, e nell' Autunno; purchè non si tocchi in tempo che sia troppo

bagnata; e si faccia che non patiscano mai l'asciuttore, perchè altrimenti i Gelsini s'illanguidiscono, e non vengono in poco tempo di quella forza, e di quella grossezza, che si ricerca per averli perfetti; e talvolta conviene aspettare un anno dl più a innestarli, e trasportarli nelle coltivazioni. Ne vi si piantino mai che insalate, o altri minuti erbaggi, da levarsi in pochi giorni.

Cominciando poi a crescere, si levino subito pizzicandoli coll'unghie tutti i rametti che sortiscano per lo dosso del fusto, a riserva d'uno, o due de' più vicini all'estremità; affinchè il fusto venga pulito, liscio, e non brozzoloso. Io dico che si levino subito che si vedono nascere, acciò non abbiano tempo d'ingrossare, e assodare, per non avere a servirsi del coltellino; perchè in questo caso si perde del nutrimento inutilmente, e le cicatrici fanno tosto, che i fusti restano scabrosi e difficili a innestarsi appunto in luogo proprio, cioè più bassi che sia possibile; e perciò si rivedano, spesso tenendoli sempre puliti da' sudetti rametti: spuntandosi anche una volta almeno le sortite, lasciate su all'estremità, acciò che il fusto si faccia più facilmente grosso, e robusto.

Passata poi la metà del primo mese di Novembre, dopo che furono piantati, si scalzino più largamente che sia possibile, tagliando loro tutte le barbatelle piccole, che si trovano intorno alla coronetta, ch' è quanto dire vicine alla superficie della terra, e si governino con una grossa giumella di concime buono per ciascheduno ricalzandoli immediatamente senza pigiarli intorno la terra.

Giunti poi circa alla metà del mese d'Aprile dell'anno susseguente, s'innestino con diligenza per mezzo di persone pratiche. E perchè al tempo dell'Innesta-

tura, cioè verso la metà del mese d' Aprile, le mazze de' Gelsi domestici sono entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhi, che non si possono snodare, e cavare gli anelletti per gl' Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhi; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima ch' entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè dipende dalle stagioni più anticipate, o posticipate, e da' Paesi e da' Climi più Caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o meno pronte e attive. Tagliate adunque che avremo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhi, si distendano, in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l' altezza di più d' un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga, nè si rarefaccia di vantaggio il nutrimento, ma si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl' innesti, quale si scelga non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d' innestare, dico, che si snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhi; e dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Celsetto selvatico, per vedere se le grossezze, sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso, colle punte storte, che facilita molto. Ma è da sapersi, che il fusto selvatico, dev' esser sempre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell' anelletto che spinto abbasso nel fosto selvatico, prima che l' abbracci giustamente, viene a stirarsi, e crescere di grandezza. S' innestino

adunque i Gelsetti selvatici sempre più bassi che sia possibile; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il selvatico; il che si conosce da una certa piccola acquarugiola, che tramandono fuori gli annelletti nell' atto di spingerli abbasso, essendo questo un vero e sicuro contrassegno, che allora abbracciano giustamente.

Se vi fosse qualche Gelsetto salvatico tanto ingrossato, che non si trovassero mazze domestiche di grossezza capace per innestarlo, si faccia a occhietto, o sia scudetto, come gli Agrumi, che in questo modo ancora fanno benissimo; ma è più difficile l'attacarsi. E se ve ne fossero qualcheduni di fusto storti, s'innestino in maniera, che l' occhio dell' annelletto torni sempre al di sopra della piegatura; perchè le tornasse al disotto, invece di correggere, s'accrescerebbe il difettto.

Innestati che saranno i Gelsetti, viene ad esser serrata la strada al nutrimento, per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa; ond' è che non essendo per allora l' occhietto dell' Innesto capace di ricevere tutta la sostanza, e la virtù, ch' attraggono, e li tramandano le barbe; e volendosi far nuova strada per mezzo di sortite, e di germogli sopra il Fusto salvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino intieramente subito che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l' azione verso l' occhio dell' innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne sogliano nascere tre germogli, o rametti, de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser quasi sempre quello di mezzo; levando subito gli altri due, pizzicandoli coll' unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando se ve ne fossero sortiti altri ra-

metti, tanto per il Fusto salvatico, che dall' occhietto dell' Innesto, si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il germoglio ramo maestro, sortito dall' occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto Germoglio ramo maestro siasi fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandono le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne sortiscano varj rametti, quali si levino subito che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d' ogni altra cosa, si faccia il possibile, perchè nella State non patiscono mai l' asciuttore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito dall' erbe, smosso, e sollevato, zappandolo, o vangandolo frequentemente.

CAPITOLO IV.

Del sito, modo, e tempo di piantare nelle coltivazione i Gelsi innestati, e cavati dal Vivajo

I Gelsi richiedono il terreno sano, grasso, leggeroso, asciutto, e non padulingo, acquatrinoso, nè vizioso per qualsivoglia altra cosa; essendo, quanto amici del suolo sano e fresco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioso, dove s' illanguidiscono, e periscono facilmente. Richiedono anche paese caldo ovvero temperato; e se mai si piantassero in paesi freddi, si avverta di piantarli verso Oriente, o Mezzogiorno, e difesi, più che sia possibile dalla Tramontana.

Parlando adesso del modo di piantarli, è da sapersi, che volendo fare a buche, si facciano large, e fonde sempre più di due braccia per ogni verso; facendovi

le sue necessarie fogne, per il dovuto scolo dell' acque sotterranee, come si è detto per le fosse da Viti; in modo che resti fognato anche tutto il fondo della buca. E dandosi l' accidente di qualche luogo, dove non fosse possibile di cavare l' acque sotterranee senza una spesa evidente; in questo caso si faccia la buca assai più profonda, mettendovi maggior quantità di sassi; e di stipa, e frasche grossalane; e questo è per alcune terre naturalmente sode, serrate, e legate insieme, che non trabevono l' acque dov' è necessario far le buche, e le fosse larghe, per lo meno tre braccia. Laddove nelle pianure, ed in altri luoghi composti di Terre leggerose, e sciolte, non è punto necessario lo scolo dell' acque sotterranee, mentre le trabevono da per loro, passandole facilmente al fondo nelle viscere della Terra dove non possono mai giugnere le barbe delle piante. Indi si mettono per loro meno due grossi fasci di stipa, o altro legname verde per ogni buca, alzandovi poi per mezzo braccio un suolo di Terra scelta, e sopra questa si metta stajo uno e mezzo di concime, e forse più, mescolando un poco colla terra, in maniera che resti ammassato a guisa di un piccolo monticello rilevato appunto in mezzo della buca. Pigliando il Gelso sbarbato di fresco dal vivajo diligentemente, con tutte le sue barbe, sane, intiere, e perfette, e non tagliate al mezzo, nè lacerate alla peggio, come, sogliono fare tutti gli Ortolani, ed altre persone, che ne fanno negozio; e imbrattandole col solito sterco vaccino, sfatto con acqua, si pianti nella buca sopra il monticello, in maniera che non resti al fondo più di due palmi; facendo scendere le barbe colle cime abbasso, distese naturalmente sopra il dosso del divisato monticello; coprendole leggermente colla terra scelta, mettendovi sopra un altro stajo di concime

bene, allargato da per tutto. Terminando poi di riempire la buca senza pigiare, nè calpestare niente affatto la terra. Nè mai si faccia questa operazione in tempo, che la terra sia troppo bagnata. nè in giornate molto rigide. Piantato e ricalzato bene il Gelso come sopra si è detto, si spunti all' altezza di tre braccia e mezzo in circa, e secondo che lo richiede il paese, e la grossezza del fusto; coprendoli la tagliatura con mistura da innesti, che fa, che l' acqua non penetri nell' anima, e nelle porosità del fusto a contaminarlo, e impedire che le sortite più robuste e migliori, non vengano secondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli occhi più alti, e vicini all' estremità. Mettasi poi un palo più dritto che sia possibile, piantato forte in terra, alquanto vicini al Gelso, e in modo che resti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all' estremità, frapponendovi i suoi fardellini di fieno, acciò non sia sbattuto, nè troppo agitato da' Venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle considerazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelsi nelle coltivazioni, è da sapersi, ch' essendo le terre leggerose, sciolte, naturalmente asciutte. e in luoghi caldi, nè molto esposte alla Tramontana, si piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molte sostanziose, si piantino dal principio fino a tutto Marzo. Il simile nella maggior parte delle pianure basse, dov' è molto difficile e dispendioso trovare i sassi per le fogne, e dar lo scolo all' acque. Adunque in questi luoghi si facciano le fosse, o buche un poco più profonde, per supplire colla maggior quantità di stipa, e grosse frasche, affinchè le barbe, almeno per cinque o sei anni possano agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano possesso, facen-

dosi proprio quell' asciutto e sano terreno, che se s' infermassero, o s' illanguidissero prima, mai si farebbero da nulla, quando non perissero affatto.

Piantati e fermati i Gelsi, come sopra si è detto, si vadano a rivedere gli ultimi giorni del Mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, levandogli tutti i rametti sortiti per il dosso del fusto, a riserva di soli due, i più robusti, e meglio situati, che secondo il buon ordine della natura, devono essere i più alti, e vicini all'estremità del fusto tagliato; purchè uno guardi a destra, e l' altro a sinistra, nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, mentre devono servire per cominciare l' ossatura delle rame: e caso che i due rametti più robusti e migliori fossero venuti dalla medesima parte, uno sopra all'altro, come di sovente accade, se ne lasci solamente uno il più grosso, levandoli intieramente tutti gli altri.

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, in qualsivoglia sorta di terre, si scalzino largamente da per tutto all' intorno, e tanto al fondo, che si comincino a trovare le barbe maestre, e la loro ceppaja, tagliandoli tutte l'altre, che nate fossero per il fusto scalzato, acciò non sieno mai di pregiudizio a quelle di fondo, dovendo sole queste esser le buone per far crescere, e sostenere la pianta, e perciò, scalzate che sieno, si governino alquanto lontani dal fusto, con uno stajo e mezzo per lo meno, del solito concime sostanzioso e smaltito, dove sarebbe molto utile, se vi fossero mescolate delle vinaccie, e delle fecce, e fondate di vini, che si cavano dalle botti nell' atto di traversarli; ponendolo sopra le barbe, mescolato un poco colla terra, ricalzandoli immediatamente senza pigiarla: e saremo sicuri d' avere più anticipatamente i Gelsi, sani, robusti, e vigorosi, e la foglia non solo in

maggior quantità, ma più salubre, più odorifera, e più perfetta.

Se la stagione fosse piovosa, e non a proposito, ovvero la moltiplicità degl'affari non permettesse di poterli scalzare e governare nel tempo sopra accennato, si facci in altri tempi, sempre più anticipatamente che sia possibile, e prima di giugnere alla Primavera, col dovuto riguardo di non farlo in tempo che la terra sia troppo bagnata.

Nell'atto adunque di scalzare, e governare i Gelsi, come sopra, si osservi esattamente, se ve ne fosser de' dubbiosi, e non attaccati, e assicurati perfettamente, o che avessero patito, o non dessero una sicura dimostrazione d'essere interamente sani, il che si conosce dal non aver fatti che piccoli, e minuti getti, languidi, e di cattivo colore, che sono falsi segni di ripresa, derivati poco più, che dal solo effetto della rarefazione, e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali si cavino, e si rigettino subito, ripiantandoveli di nuovo colle medesime regole sopra descritte. Perchè non è perdita uguale nell'agricoltura a quella di lasciare nel terreno già coltivato e governato le piante, che si vedono così imperfette e dubbiose, che per lo più ordinariamente riescono tutte cattive; e intanto si perde il tempo e l'utile, e si moltiplicano le spese, dovendole poi necessariamente ripiantare più tardi, e passati che sieno degli anni; quando non vogliasi dare in una certa biasimevole dappocaggine, di non esser costanti, come ho veduto in molti, che se mi fosse lecito, vorrei dire, che per mancanza di cognizione, annojati, e perduti d'animo, hanno vergognosamente abbandonato il luogo, e gettata affatto tutta la fatica, e la spesa.

Dopo scalzati, governati, e rincalzati i Gelsi, si po-

tino subito, tagliando le loro prime sortite alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, e forse più avuto riguardo alla robustezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a destra, e l'altro a sinistra; nè mai al di dentro della pianta; acciocchè venendone da' medesimi occhi nell'anno appresso le nuove sortite, vadano formando con bello, e buon ordine, le rame che devono guarnire, e comporre la pianta.

CAPITOLO V.

Del modo di allevare, potare, e pulire i Gelsi, finchè non avranno almeno quattordici, o quindici anni.

Il primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelsi, come si è detto nel Capitolo antecedente, si vadano a rivedere esattamente più volte ne' mesi di Aprile, e Maggio, levandoli tutte le nuove sortite, a riserva di sole due per ramo, le più alte, e vicine all'estremità, purchè guardino al di fuori, ovvero a destra, e a sinistra, affinchè non si rincontrino, e principino subito l'estensione de' rami gradatamente aperti, e lontani dal grand' inconveniente della confusione.

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia, che potremmo conseguire ne'primi due, o tre anni, quando si deve valutar molto l'utile, e il vantaggio grande di bene, e anticipatamente allevarli; praticandosi diversamente da quelli, che aspettano a potare i Gelsi così teneri e piccoli, alla metà di Maggio, e forse più tardi, per l'ingordigia di pochissima foglia; che a fare i conti giusti ridonda in pregiudizio notabilissimo delle piante. Si torni adunque per li primi due, o tre anni, a potarli nel mese di Novem-

bre, e Dicembre, e più anticipatamente che sia possibile, praticandosi le medesime regole sopra descritte.

Passati poi due, o tre anni, ed essendo i Gelsi cresciuti, assodati, e fatti di una ragionevole complessione, si dia principio a coglierne il frutto, e nel medesimo tempo si potino ogni quattro, o cinque anni una volta, racconciando un poco tutti i rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno subito colta, o come altri dicono, brucata la foglia, levando tutte le sortite che avessero patito, storte, o rotte disavvedutamente nell' atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andassero molto al di dentro incrocciandosi, e facendovi della confusione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne fossero venute più del bisogno, spuntando tutte quelle, che si lasciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che questo pure dipende dalla robustezza, o debolezza, ciò che non si chiama propriamente potare, ma pulire, e disimbarazzare. S'avverta che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, ch'abbiano ferri buoni, e taglienti, e così si vada successivamente seguitando, finchè i Gelsi non avranno compiuti quattordici, o quindici anni; ed essendo allora molto più grossi, robusti, e di buona complessione, si pratichi nel potarli ciò che vado dicendo nel seguente Capitolo.

CAPITOLO VI.

Del modo di potare i Gelsi, passata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, sino che durano.

Quando i Gelsi, avranno passata l'età di quattordici, o quindici anni, si potino ogni sette, otto, e

forse più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami grossi: e l'anno dopo subito colta la foglia, si taglino tutte le ramette, o per meglio dire Vermene piccole e sottili, che non servono ad altro che a far dell' imbarazzo, e della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e maestre. Queste sole si lascino in aggiustata quantità, secondo la robustezza della pianta, ch' essendo gagliarda, se ne lascino sei, sette, e forse otto; se mediocre, quattro, o cinque, e se debole, tre, o quattro per ogni ramo grosso; non potendosi neppure in questo fare una ricetta, mentr' è necessario dipendere dalla robustezza della pianta, e dalla quantità de' rami. Si spuntino poi subito le suddette Vermene alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in questo allo stato della pianta.

Passando poi all' anno susseguente, al solito dopo colta la foglia, si dia un' occhiata a tutte le rame, che furono lasciate l'anno già scorso, tagliando tutte quelle che si vedono essersi mantenute piccole, lasciando le altre di maggior forza, e complessione. Nè si lasci di osservare esattamente, che sopra di queste rame ne saranno sortite molte Vermene su all' estremità, delle quali si taglino tutte le piccole e miserabili, lasciando solamente le principali, e buone (potendosi in certa maniera arbitrare) non spuntandole, massime alle piante robuste e gagliarde, lasciando poi operare alla natura per sette, otto, e più anni; tenendoli ogni anno, dopo colta la foglia, netti e puliti da tutte le rame inferme, secche, e rotte disavvedutamente, ed altre che minacciassero della confusione, e di voler scomporre, e alterare l'equilibrio del nutrimento, nel bell' ordine delle rame, usurpandone la maggior parte in pregiudizio dell' altre; queste ancora si taglino per mante-

nerle tutte agguagliate, e in un medesimo stato di robustezza, e grossezza.

Passando poi avanti col tempo, sette, otto, e più anni, come sopra si è detto, e vedendosi le rame cominciare a prosciugarsi, e dare un certo sicuro contrassegno di essere stracche; e la foglia una simile dimostrazione, essendo troppo piccola, e per così dire, imbastardita: allora siamo sicuri che il Gelso ha più rame di quel che sia capace d'alimentare, e sostenere bravamente la sua facoltà vegetativa; allora bisogna subito venire alla risoluzione di potarlo, ridurlo, e riconcentrarlo; diradandoli e accorciandoli i rami grossi, detti Branchemadri, dond'ebbero origine le altre rame più piccole, e vedremo subito, che da quelle tagliature ne sortiranno Vermene bellissime, e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella, e reale: contrassegno sicuro del vero rimedio e provvedimento. Ciò che dovremo successivamente praticare ogni sette, otto, e più anni, e quando i rami daranno i divisati loro soliti contrassegni d'essere illanguiditi e stracchi, sino che dureranno i Gelsi. Nè mai si faccia, come usano in alcuni paesi, che tagliano intieramente tutte le rame un anno sì, e l'altro nò: cosa che non serve ad altro che perchè il primo anno dopo potati fanno sempre la foglia cattiva, ch'è quanto dire troppo tenera, e tralciosa, ed il secondo in maggior copia, e passabilmente buona; laddove tenuti, e potati, come sopra ho detto, passato il primo anno, fanno sempre la foglia di tutta perfezione, e in maggior quantità.

TRATTATO DEGLI ULIVI

CAPITOLO PRIMO

Del modo, e tempo di far Vivaj, o conservatoj d'Ulivi, e prima di quelli di Uovoli, o Puppole.

I Modi di fare i Vivaj d'Ulivi da tranpiantare nelle Coltivazioni, sono ordinariamente tre, cioè di Uovoli, di rami d'Ulivo, e d'Ulivastrelli salvatici, che nascono da' nocciuoli dell'Ulive.

Per fare i Vivaj di Uovoli, o sieno Puppole, si scelgano in primo luogo gli Ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza, e prima che comincino a muovere, si stacchino li Uovoli dal piede delle loro ceppaje in questa maniera. Si scalzino gli Ulivi, allontanando tutta la terra dalle loro ceppaje, e si vada tanto al fondo, che si cominci a vedere l'origine delle barbe grosse, nè si passi più avanti, e in quei luoghi, dove si vede il legname della ceppaja, scabroso, gonfiato, e rilevato di una figura quasi simile agl'occhi delle canne, quivi appunto con somma diligenza si stacchino li Uovoli, in modo che non si sbuccino, servendosi dell' accetta tagliente, o scalpello col taglio rotondo, facendo meno piaga che sia possibile. Quest' operazione riesce benissimo fatta, mentre si scalzano, e si governano gli Ulivi, ovvero quando vi si lavora all' intorno, in tempo che non sieno in azione; non perchè in questa stagione gli Ulivi potiscano, e li Uovoli non sieno buoni, ma perch' è quasi impossibile di potere evitare che

gli Uovoli, e le ceppaje non si sbuccino. E resti ognun persuaso che le piante non patiscono niente, mentre sieno grosse, e non se ne stacchino più di due, o tre per pianta per una volta tanto, lontani uno dall'altro; e non si levino dal dosso delle barbe grosse, ma dalle ceppaje che restino più alte. In secondo luogo si scelgano de' pedali d' Ulivi vecchi, e cadenti, sempre di buona razza, purchè non sieno illanguiditi, sbarbandoli affatto per levarne tutti li Uovoli buoni; quali si purghino, e si puliscano benissimo da tutte le stigliature, e scheggiature, e da tutto il legname cattivo, ed imperfetto, che si conosce dal non essere intieramente bianco.

Gli Ulivi più fruttiferi, migliori, e di buona razza, secondo me, sono gl' Infrantoj, o come altri dicono, Pendajoli, o Correggiuoli, che fanno benissimo in tutte le terre capaci d' ulivi, ma in paragone degl' altri fanno pochissimi Uovoli. Gli Ulivi di questa razza si guarniscono naturalmente di maggior quantità di rame e da legno, e da frutto; fanno più Ulive, più belle, e più grosse, e queste fanno più olio, e molto migliore di tutte le altre; fruttano quasi ogn' anno, benchè in questo dipendano dal modo di coltivarli, governarli, e potarli saviamente.

Fatti purgati, e accomodati li Uovoli, come sopra s' è detto, se occoresse conservarli qualche tempo, prima di piantarli nel Vivajo si mettano distesi uno appresso all' altro in qualche luogo di terra leggerosa, e sottile, coprendoli in modo che non possano sentire nè il ghiaccio, nè l' asciuttore; e venuto il tempo di piantarli, si cavino, e imbrattati al solito si piantino nel Vivajo, preparato con tutte le medesime regole, dette per il Vivajo de' Gelsetti da trapiantare, in distanza di quattro, o cinque palmi, lontani per tutti i

versi, uno dall' altro. In quanto al tempo di piantarli si faccia più anticipatamente che sia possibile, cominciando dal principio del mese di Decembre fino a tutto il mese di Marzo, e forse alla metà d' Aprile, sempre in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno, governandoli con mezzo stajo di concime per ciascheduno veramente smaltito, trito, e sostanzioso; indi si coprano per l' altezza di tre, o quattro dita di terra di qualità leggerosa e sottile; ovvero si pratichi di coprirli colla rena, affinchè le pioggie non l' induriscano, e non faccia sopra la corteccia, come fanno le terre un poco forti; di maniera che quando ne sortiscano i desiderati Germogli, possano farlo più facilmente senza nessuna sorta d' ostacoli. Spuntati che saranno fuori della terra, e cresciuti di lunghezza, e grossezza capace di poter distinguere i buoni da' cattivi, allora subito con temperino tagliente, e con non ordinaria diligenza si tagliano tutti i più inferiori fra le due terre, lasciandone solamente per Uovolo, sempre il migliore, e più bello. Si zappi poi, o si sarchi di quando in quando tutto il terreno del vivajo, tenendolo sempre netto e pulito dall' erbe, avendo l' occhio a quelle piccole, e tenere piante per non danneggiarle, nè smuoverli la terra all' intorno; e se nella State patissero l' asciuttore, si adacquino sempre che ne hanno bisogno per il primo anno almeno, quando il vivajo non sia molto lontano dal comodo dell' acqua; e in tanto si metta ad ogni Uovolo una canna, dove si fermi su dritto il Germòglio con legatura, fattali gentilmente con ginestre, o fila d' erba.

Passando poi il primo mese di Novembre dopo piantati si vanghi andantemente tutto il vivajo; con questo riguardo, che vicino agli Uovoli si smuova leggermente la superficie della terra, allontanandola un poco

all' intorno, tanto che vi sia adito da poterli governare con una piccola porzioncella di concime sostanzioso, quale si copra benissimo colla medesima terra; tagliando loro tutti i nuovi germogli, che si trovassero fra le due terre, e tutti i rametti troppo grossi sopra il fusto del germoglio lasciato per farne ulivo; al quale si metta una nuova canna, o paletto dritto, fermandovi l' ulivo con una, o più legature, fatteli saviamente co' suoi fardellini di fieno, acciò non sia nè sbattuto, nè agitato da' Venti, e possa crescere su dritto con tutto il comodo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso nell' anno susseguente, massime ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendoli continuamente disciplinati col taglio, levandoli tutti i rametti troppo grossi, e capaci di pigliare la natura del Pedale, e usurparsi quella della vera cima; nè mai si levino tutti i rametti piccoli, lasciando il fusto spogliato affatto, nudo, e bruco. Ma per non dilungarmi troppo a parlare del taglio sopra di queste piccole piante, mi ristringo a dir solamente, che avuto riguardo allo stato della pianta, si scelgano, e si destinino subito due soli rami per cominciarla a componere, tagliando immediamente tutti gli altri, che potessero essere di pregiudizio a' predetti due rami; sopra de' quali si veda d' equilibrare il nutrimento in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro, ciò che si fa tagliando e raccorciando dottamente il ramo più gagliardo, lasciando tal quale il più debole, e così si seguiti successivamente a tenerli ben custoditi, e ben guidati col taglio; ed assicuro ognuno, che in termine di tre anni si avranno vivaj d' Ulivi bellissimi, tutti uguali, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni, ove dovranno stare per sempre.

CAPITOLO II.

Del modo, e tempo di far Vivaj, o sieno conservatoj di rami d' Ulivo.

Per questa sorta di vivaj ancora conviene scegliere, e preparare il terreno, come si è detto per li Gelsini selvatici da innestare, praticandosi le medesime regole, tanto per il modo di coltivarlo, che per la distanza de' rami; con questa differenza, che le buche si facciano un poco più profonde di quelle che servono per i gelsetti; affinchè la parte superiore del ramo resti coperta dalla supeficie della terra per l' altezza di tre, o quattro dita.

Parlando addesso della qualità de' rami che devono servire per uso del vivajo, è necessario in primo luogo, che sieno di buona razza, e grossi quanto un manico di vanga per lo meno; giovani, vegeti, e robusti, con buccia grossa, liscia, e sugosa, nè mai languidi, nè prosciugati; poichè nella stagione di Primavera, mediante il caldo, nell' atto di risvegliarsi, e rarefarsi la loro facoltà vegetativa, possano facilmente e colla dovuta celerità sortirne barbe, e germogli. In quanto alla lunghezza, si facciano di un palmo; o poco più, col dovuto riguardo di segarli vicino a qualche occhietto, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe, e de' germogli. Io dico che si seghino, e non si taglino, perchè la sega facilita moltissimo il lavoro, e manda male meno ramo, nè si corre pericolo di lacerare nè allentare la buccia: non essendo altrimenti vero, che la sega abbrucci, o avveleni il legname, come da molti viene falsamente asserito. Segati adunque che sieno i

rami, come sopra si è detto, si coprano le segature d'ambe le parti con mestura da Innesti, perchè restino difesi della troppa umidità, e restino più sani. Così impeciati s'imbrattino da per tutto col solito sterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua acciocchè abbraccino, e si uniscano più facilmente colla terra, facendosela subito propria: Indi si mettano nelle buche dritti per il loro verso naturale, ricalzandoli bene all'intorno col concime, e colla terra mescolata, senza pigiarla neppure colle mani, per non levarli la sua attività; coprendoli l'estremità con terra sottile, e renosa per l'altezza di tre o quattro dita, acciò i germogli possano nascere più facilmente. Per questi vivaj di rami di Ulivo si ricercano terre sottili, leggerose, molto attive, e pronte, nè mai troppo esposte alla Tramontana; e si devono piantare i rami ne' mesi di Novembre, e Decembre, e non indugiare per quanto sia possibile a' mesi di Marzo, e d'Aprile, acciocchè abbiano maggior tempo di potersi disponere alla vegetazione, e non si travagli mai la terra, quando fosse troppo bagnata.

Sappiasi in oltre, che per questi vivaj è quasi necessario, che il divelto, o come altri dicono, lo scasso, sia fatto al fondo più d'un braccio, mettendovi sotto dappertutto molta stipa, o frasche minute: cosa che riesce con facilità, mentre si pratichi di fare prima una fossa larga braccio uno e mezzo, e stipata che sia nel medesimo tempo cominciarne un'altra, e colla terra di questa si riempia la prima; di sorte che proseguendo il divelto, sempre una fossa si scavi, e l'altra, messavi la stipa, si riempia. Questo modo di fare, serve per tenere la terra più sana, più sollevata, e risvegliata, e in maggiore continua attività: e conseguentemente più pronta a tirar fuori le barbe, e far

pullulare i virgulti; ciò ch'è necessario in tutte le piante, ma particolarmente ne' rami d'Ulivo segati in corti pezzi, come sopra, che non hanno disposizione veruna; nè vi è nessuna sorta d'avviamento di barbe; di modo che per assicurarli. e averli anticipati, tutto dipende dall'arte, e dalle diligenze.

Ne' mesi di Giugno, Luglio, e Agosto subito dopo piantati, si riconoscono tutti esattamente, lasciando solamente un germoglio per ramo, il più bello, e meglio situato, al quale si metta provvisionalmente una piccola canna, levandovi su dritto con fila d'erba il medesimo germoglio; zappando, e purgando il terreno del vivajo da tutte l'erbe.

Giunti poi al mese di Novembre, si scalzino largamente, e si governino alquanto lontano col solito concime trito, e sostanzioso, mescolando colla terra; e nel medesimo tempo non si lasci di riconoscere, se ve ne fossero qualcheduni addormentati, che non avessero fatte niune gettate; questi si riconoscono, tagliandoli in più luoghi un poco la buccia col temperino; e trovati sani, e già disposti alla vegetazione per l'anno venturo, il che si conosce dalla loro buccia gonfiata, sana, verde al di fuori, e bianca al di dentro: questi adunque si lascino stare, si governino, e si rincalzino come gli altri, ricoprendo la loro testa colla terra, come quando furono piantati: e vedremo, che nella Primavera faranno subito gettate bellissime. Se poi al contrario avessero la buccia di cattivo colore, ch'è quanto dire annerita, livida, bigia, e perduta la sua natural vivezza, si rigettino tosto senza altre osservazioni ripiantandoveli di nuovo. Il simile si faccia ad altri che non avessero fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, derivati dal solo effetto della rarefazione. Governati adunque, e riconosciuti tutti, come

si è detto, si metta ad ogni germoglio una buona canna ovvero un piccolo, e dritto paletto, dove si fermi con legatura non molto serrata, e con tutte le considerazioni dette per quelli del vivajo de' Uovoli: ciò che può servire di regola generale a tutte le piante tenere di qualsivoglia Vivajo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendo di quando in quando zappato, e purgato dall' erbe il terreno del vivajo, levandoli solamente i rametti troppo grossi, chiamati di falso legno, che venuti fossero per il dosso del fusto; lasciandovi tutti gli altri piccoli, che ajutano la circolazione, e chiamato in pro del medesimo fusto il nutrimento, acciò non resti troppo sottile, sproporzionato, e debelitato di forze, come accaderebbe, se si levassero tutti affatto. E dandosi l' accidente di qualche rametto di falso legno tanto ingrossato che avesse pervertito il buon ordine della natura, e pregiudicato alla vera cima; questo mette conto tirarlo avanti, tagliando subito tutta la parte superiore; mentre si veda nel predetto ramo di falso legno migliore speranza di cavarne la vigorosa, e desiata pianta; come ho più volte praticato, e sempre con buonissimo esito, massimamente nelle piante di pochi anni, e quando i vigorosi rametti di falso legno andavano su dritti a cilindro. Nè si lasci di tenerli continuamente ben palati, e custoditi, ch' avremo in tre, o quattro anni Ulivi assai grossi, e belli, da trapiantarsi nelle coltivazioni.

Ma perchè gli Ulivi, che vengono dal Vivajo fatto di rami, si guarniscono naturalmente di pochissime barbe, e talvolta da una sola parte; ond' è che si rende molto difficile, per non dire impossibile, di trasportarli dal Vivajo alla coltivazione senza che si scompagini e si disfaccia il pane della terra; e di qui è che

molti Ulivi, cavati da questa sorta di vivaj. si perdono affatto, ed altri s'attaccano così debolmente, che non risolvono quasi mai nulla; perciò io dico che si lascino in Vivajo per sei, o sette anni, che tanto basta perchè vengano più grossi di un manico di vanga, ed allora si cavino senza il solito pane, con tutte le barbe staccate affatto dalla terra, tagliandoli il fusto all' altezza di due braccia e mezzo in circa, piantandoli nella coltivazione appunto come se fossero piantoni, cavati delle ceppaje degli Ulivi vecchj; e saremo sicuri, che si attacchino tutti francamente, coll' esito di buonissima riuscita; e in tanto si perde molto meno tempo, a trasportarli dal Vivajo alla coltivazione, e ci liberiamo dalla spesa, e dall' imbarazzo de' pali, che occorrono necessariamente, quando si piantano piccoli colle rame.

CAPITOLO III.

Del modo, e tempo di fare i Vivaj o sieno Conservatoj d' Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme.

Per questa sorta di Vivaj ancora è necessario, che il terreno sia della qualità e positura degli altri, e però mi riporto a quanto sopra ho detto ne' Capitoli primo, e secondo. Dico adunque che gli Ulivastrelli selvatici, che si vogliono mettere in Vivajo si scelgano giovani, sani, e di buona forza; il che si conosce dall' esser grossi per lo meno come il dito piccolo di una mano d' uomo; con buccia liscia, verde, sugosa, e non prosciugata, e sopra tutto, ch' abbiano delle barbe comodamente grosse, e non tutte piccole, e capillari, che sieno sane, e di buona forza: cosa che si conosce dal non essere muffite, annerite, bigie, nè livide, ma colla buccia grossa, vegeta, e che nel didentro sieno di

colore che tiri al bianco, e con piccola ceppaja, o barbicaja, che si attaccano più facilmente, e fanno prove maggiori. Al contrario, gli altri, che hanno tutte le barbe piccole, capillari, e grossa ceppaja, v' è da dubitare, che non sieno di seme; ma sortiti dalle barbe, o ceppaje d' altri Ulivi grossi, quali fanno sempre meno prove, e si attaccano più difficilmente di quelli, che nascono veramente dal seme, che sono i noccioli dell' Ulive; e per chi non ha tutta la pratica, non è molto facile a distinguere gli uni dagli altri; ond' è che poi se ne vedono ne' Vivaj di quelli che fanno subito prove maravigliose, ed altri che restono sempre languidi e miserabili, dal che ne segue che i padroni, o per il troppo affetto che portano a quelle piante ovvero (siami permesso il dirlo) per la poca cognizione che hanno, li trapiantano tutti nelle Coltivazioni, facendo di grosse spese, colla speranza, ma falsa e mal fondata, di vederli presto crescere, e cavarne molto frutto; cosa che a mio giudizio è quasi affatto impossibile; perchè non ho mai veduto, per lo spazio di molti anni di pratica, che le piante per loro stesse languide, miserabili, prosciugate e raffredate nella loro vegetazione, facciano bella, nè buona riuscita; ma bensì l' hanno fatta quelle, che sino in Vivajo, da bel principio, diedero subito veri e sicuri contrassegni del loro essere sane, gagliarde, e di perfetta salute, il che si conosce dall' essere di buccia liscia, verdona, e gonfiata, e che non solo dalle cime, ma anche dal dosso delle loro rame, ne siano venute in quell' anno nuove e belle gettate: essendo questi verissimi, e sicuri contrassegni, che la sorgente, ch' è quanto dire le barbe, è intieramente sana, e ricca di nutrimento.

Trovati ch' avremo gli Ulivastrelli di seme, prima di piantarli nel Vivajo già preparato, si tagliano i loro

fusti alla lunghezza di un palmo, compresaci tutta la barbicaja, sempre vicino ad un occhietto vegeto e rilevato, di dove possano più facilmente sortirne i germogli. Indi si riconoscano le barbe, ed essendovene delle rotte, stigliate, o lacerate si tagli loro solamente tutto il cattivo; levandosi tutte affatto alcune altre piccole e capillari, che sogliono essere intorno alla coronetta, cioè in luogo dove gli Ulivastrelli restavano a fior di terra; perchè lasciandole a quell'altezza, rubano queste l'alimento migliore all'altre buone, principali, e sotterranee, che alimentano, e mantengono tutto l'incremento alle piante: valutando io moltissimo l'ajutarle in tutto, e non permettere mai cosa che possa esserli di pregiudizio benchè minimo.

Preparati come sopra, s'imbrattino tutte le barbe, e si piantino subito nelle buche del Vivajo, messovi prima il solito concime, ricalzandoli in modo che l'estremità resti coperta per l'altezza di due dita di terra leggerosa e sottile. In quanto al tempo di piantarli egli è dalla metà di Novembre, fino a tutto Marzo; ma è sempre meglio farlo più anticipatamente che sia possibile, e in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno. E caso che occoresse sbarbarli da' boschi, o dal Vivajo di seme, qualche tempo prima di piantarli per farne anticipata la provvisione, si conservino nel medesimo modo, che si è detto per li Magliuoli, nel Capitolo quarto del trattato delle Viti.

Gli Ulivastrelli selvatici si possono avere in due maniere con seminare le ossa spolpate, o noccioli nudi dell' Ulive ben mature, ch' abbiano la loro anima ben granita, soda, e perfetta, perchè altrimenti non nascono. Questi adunque si seminino nel mese di Marzo in terreno ben governato che sia esposto a mezzo giorno, sano, leggeroso, e sottile; adacquandoli nella

State per lo meno due volte la settimana acciò non patiscano l'asciuttore; tenendoli per tutto il Verno coperti colle stuoje messe alte dalla parte di Mezzogiorno, e dall'altra tanto basse che tocchino la terra, acciò sieno riparati dal freddo, e dominati dal Sole; ed alla fine del mese di Novembre comincino a nascere, e seguitono per tutto Marzo; e in due anni vengono tanto grossi da potersi trapiantare nel Vivajo, dove si devono innestare. Ma perchè questa maniera d'avere gli Ulivastrelli selvatici porta seco del perdimento di tempo, e il più delle volte pochi ne nascono, per mancanza di diligenze, e per non aver saputo scegliere i nocciuoli, e il terreno a proposito; perciò le persone poco costanti con facilità si annojano e si abbandonano, parendo loro una cosa incerta, ovvero troppo lunga aspettare nove, o dieci mesi prima che comincino a nascere. Ma per maggior sicurezza d'ognuno, è da sapersi, come io ne ho seminati molte volte in in più luoghi, e sempre con buonissimo esito, massime in Pistoja il 1734, me ne nacquero sopra a 2500, e il 1736 passarono tre migliaja, de' quali ne feci due Vivaj bellissimi. Ma chi non vuol l'imbarazzo di seminarli, e custodirli per due anni così piccolini, pensi anticipatamente a farne cercare per li boschi, ed in altri luoghi, ove restano gli ossetti dell' Ulive cadute, ovvero spolpate dagli Uccelli dove nascono da per loro, e in tre, o quattro anni diventano grossi, e capaci di potersi trapiantare nel Vivajo per innestarli. Ma è vero che questi non sono tanto buoni, come quelli seminati, che vengono i soli due anni, e molto più guarniti di buone barbe, per tutti i versi. Io non vorrei che l'avere avvertito a cercare gli Ulivastrelli selvatici per li boschi, fosse appreso per uno scherzo, ovvero per una cosa detta di più, quando è verissimo

che ne' Paesi caldi, dove sono qualità d' Uliveti, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili alle sponde della marina, non solo per li boschi, ma per li medesimi Uliveti, si trovano molti Ulivastrelli grossi, e di buona forza, essendovi persone che li cercano, e li vendono a quattro, o cinque lire il cento, buoni e capaci di piantarsi subito nel Vivajo per innestarveli.

Dopo piantati gli Ulivastrelli si vadano a riconoscere gli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero i primi di Giugno: ciò che dipende dal clima, dalla Stagione, e dalla qualità della terra più o meno pronta e attiva zappando minutamente il Terreno, e purgandolo dall' erbe e di mano in mano che si zappa, o si vanga vicino agli Ulivastrelli, si allontani loro un poco la terra all' intorno; e nel medesimo tempo si osservino esattamente tutte le nuove sortite di germogli, lasciandone solamente uno per Ulivastrello il più robusto, e meglio situato, tagliando diligentemente tutti gli altri con temperino, o forbicette taglienti, tenendo nella State, e nell' Autunno continuamente zappato, e polito il terreno dall' erbe, e i medesimi Ulivastrelli dalle nuove sortite; affinchè queste non sieno nè pur di minimo pregiudizio al germoglio lasciato per innestare, levandoli parte del nutrimento, e in tanto si abbia l' occhio al medesimo germoglio, tagliando diligentemente tutti i piccoli ramettini, che si vedono nascere per il dosso del fusto, per l' altezza d' un palmo almeno sopra la terra, acciò venga più liscio, e pulito che sia possibile, per poterlo innestare, giù abbasso. Io dico che s' innestino bassi e vicino alla terra, poichè trapiantati nelle coltivazioni sarebbe bene che l'innestatura restasse coperta dalla superficie del suolo, mentre vado persuaso che non possa esser che bene il

pensare, e antivedere più che sia possibile, perchè se mai accadessero disgrazie che Dio non voglia d'armate di soldati che tagliassero, e abbruciassero gli Ulivi, ovvero seccassero, com'è accaduto più volte, per il troppo rigore del freddo, possino rimettere sul domestico: essendovi anche da considerare che il selvatico cresce assai meno del domestico, perlocchè non vengonò mai i fusti uniti, nè di grossezza uguale, quando l'innestatura resta scoperta, e alza dalla superficie della terra.

Il primo mese di Novembre dopo piantati nel Vivajo si vanghi, o si zappi andantemente tutto il terreno, e nel medesimo tempo si scalzino diligentemente gli Ulivastrelli, tagliandoli tutte le barberelle piccole, e capillari, che avessero gettate su alte a fior di terra, governandoli col solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso.

Passando poi all'ultima settimana del mese di Aprile, ovvero alla prima di Maggio dell'anno dopo piantati, e governati, si comincino a innestare senza intervallo di tempo, come dirò in appresso.

Il più sicuro, e sbrigato modo d'innestare gli Ulivastrelli selvatici, si è quando son piccoli del secondo anno, dopo piantati nel Vivajo e a bocciuolo, o come altri dicono buccinello, cannello, o annelletto. Si scelgano, adunque le mazzette dagli Ulivi domestici di buona razza, venute nell'anno avanti dalle cime delle rame robuste e gagliarde, ch'abbiano gli occhi vicini uno all'altro, grossi, e rilevati; alle quali si stacchi con diligenza tutta la buccia, facendosi dalla parte della cima, indi si tagli tutta all'intorno fra un occhio, e l'altro per cavarne solamente gl'Annelletti, già staccati, e allentati; accostando poi la mazzetta, con più anelletti accanto al fusto selvatico da innestarsi,

per vedere se le grossezze sieno uguali, coll' avvertenza, che la mazzetta domestica resti un poco più piccola del fusto salvatico, perchè mentre si fanno gl'innesti, gli anelletti s' allargano, facendosi più grandi di quel che naturalmente stavano sopra il dosso della loro mazzetta, nè mai si cavino prima che dal canto nostro non siano in certa maniera assicurati, che stiano bene, e vadano giusti nel fusto selvatico, acciocchè l' aria calda non abbia tempo d' asciugarli, e consumare, come accadde facilmente, una certa piccola, e naturale umidità di nutrimento, che resta al di dentro della buccia, e facilita moltissimo l' attaccamento. Laddove cavati prima, e tenuti molto fra le mani all' aria scoperta, per provarli più volte sopra a diversi fusti selvatici, si asciuga, e si consuma tutta l' umidità, originata da quel poco di nutrimento, quando non avvizziscano; e di qui è talvolta che molti non si attaccano. Non pigliandosi mai gli anelletti vicini al piè della mazzetta, dove gli occhi sono troppo piccoli, poco vegeti, e tanto imprigionati nella buccia, che sono quasi ciechi, quali benchè si attacchino francamente, non fanno mai sortite che sieno buone a nulla; perlocchè molti s' ingannano, mentre l' attribuiscono all' essersi attaccati malamente, ovvero alla debolezza delle piante.

Trovata la mazzetta domestica di grossezza uguale al fusto dell' Ulivastrello selvatico; questo si tagli poco sopra al luogo, dove si vuole innestare, e allentata la buccia dal fusto, divisa e spaccata in due, o tre parti, si cavi tosto con diligenza il destinato anelletto dalla mezza domestica, in modo che non venga fuori crepato, mettendolo subito sopra il divisato fusto selvatico, spingendolo con avvedutezza abbasso, tanto che non crepi, e abbracci giustamente il medesimo fusto;

e in maniera che l' occhio migliore resti al di sopra della piegatura, caso l' Ulivastrello fosse storto; poichè rimanendo al di sotto, in vece di correggere, si accrescerebbe il difetto. Nè si faccia mai questa operazione in giornate piovose, nè troppo ventose: nè pure sul mezzogiorno, quando fosse un gran caldo.

Venticinque o trenta giorni dopo innestati gli Ulivastrelli, si vadano a riconoscere esattamente, se avessero gettati, come necessariamente avranno fatto, nuovi germogli per il basso fusto selvatico, per cagione di quel gran taglio fatto sopra la loro testa, che ha serrata la strada al nutrimento; quale volendoselo fare di nuovo, fa immediatamente la sua prima azione verso l' occhio dell' innesto, mentre questo sia attaccato. Ma non essendo anche capace di ricevere tutta l' esuberanza della virtù vegetativa, che li tramandano le barbe, non può esser di meno, che non si facciano dell' aperture, per mezzo di nuovi germogli, sopra il fusto selvatico, che impediscano che l' occhio dell' innesto non getti subito il desiderato, e anticipato virgulto con quella prontezza, e con quella forza, e attività che fa, quando il fusto selvatico è tenuto pulito da tutte le nuove sortite; e perciò si levino, non solo più presto che sia possibile, ma subito che si vedono nascere, per obbligare tutto il nutrimento a favore, dell' occhio dell' innesto, affinchè ne venga sollecitamente un germoglio di robustezza capace di ricevere, e impiegare validamente in se stesso tutto il nutrimento, che li tramandano le barbe. Cresciuto poi alla lunghezza di un palmo incirca, si osservi, se dal medesimo occhio domestico ne fossero venuti altri come suole accadere; questi si levino con temperino tagliente, lasciandovi solamente il primo, e se per il dosso di questo si vedessero rammetti, capaci di farsi troppo

grossi, e pervertire il bell' ordine della natura, si taglino, subito intieramente; non essendo altrimenti vero ciò che da molti viene falsamente asserito, che il tagliare il primo, secondo, e terz' anno sopra le piante giovani, sia un grosso male, adducendo per ragione, da loro sognata, che le piante restano nojate, infastidite, e avvelenate dal ferro, e in tanto non vedono queste buone genti, che la vera noja, fastidio, e veleno sono i troppi rami, che fino da principio si lasciano sopra le piante giovani, dove cominciano subito a fare della confusione, e alterare tutto il buon ordine con pregiudizio notabilissimo delle medesime piante. Nè mai si taglino tutti affatto gli altri rametti piccoli, venuti per il dosso del fusto secondo il buon ordine, perchè questi facilitano la circolazione del medesimo fusto, senza esser di minimo pregiudizio alla vera cima, e alle altre rame destinate a comporre la pianta, zappando, o vangando più volte il terreno, tenendolo sempre netto, e polito dall' erbe.

Innestati, e stradati gli Ulivi, come sopra si è detto, si metta a ciascheduno provvisionalmente una piccola canna, fermandovi l' innesto con legatura non molto serrata, fatta in luogo proprio con ginestre o fila d' erba; poichè essendo così piccoli, teneri, e delicati, non hanno altro bisogno che d' esser guidati dritti, per poter crescere con maggior comodo. Cresciuti poi tanto che possano essere troppo agitati, e dannegiati da' venti, si metta loro una grossa canna; ovvero un piccolo paletto, fermandovi l' Ulivo con legatura di salcio fatta propriamente colli suoi fardellini di fieno acciò non restino sbucciati, nè danneggiati per nessun verso. Facendoli tutte queste diligenze, che non richiedono tanto perdimento di tempo, nè sono così dispendiose, quanto subito a prima vista vengono consi-

derate, io assicuro ognuno, che il terzo anno dopo innestati, avremo Ulivi bellissimi, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle Coltivazioni.

Questa sorta d' Ulivi innestati sopra gli Ulivastrelli di seme, coltivati e custoditi che sieno in Vivajo, come sopra si è detto, sono molto migliori, e più fruttiferi degli Ulivi d' Uovoli; e di rami d' Ulivo, perchè quelli di seme si piantano colle loro barbe, e cominciano subito ad agire, e disporsi alla vegetazione: per lo contrario quelli d' Uovoli; e di rami, per essere, dirò così, piccoli membri, o particelle di puro legno, recise e separate affatto dalle loro piante, senza niente d' avviamento di barbe, non possono cominciare ad agire che nell' atto della loro rarefazione, risvegliata dal caldo della stagione: dovendo in un tempo stesso sortirne e germogli, e radici, per attraerne dalla terra il nutrimento, acciò possano crescere i loro virgulti; ond' è che a mio giudizio, è molto difficile, che possano farlo andantemente colla dovuta celerità; mentre non possono per allora avere le loro barbe grosse, e capaci di mandarli il dovuto necessario alimento, e cominciando poi a farsi sentire il caldo della stagione, e asciugarsi la terra, con pregiudizio notabilissimo di quelle piccole, tenere, e delicate barberelle, che non hanno forza, nè sussistenza capace di resistere al caldo, e all' asciuttore della State; e intanto si soffermano, e restano d' agire, addormentandosi, e prosciugandosi i loro germogli, quando non avvizziscano; di maniera che si rendono affatto incapaci di ricevere tutta l' esuberanza, e pienezza di nutrimento, che in avvenire possono tramandarli le barbe; quando per mezzo delle nuove stagioni propizie, e favorevoli, con maggior energia e attività principiano una nuova azione; e di qui è che gli Ulivi d' Uovoli, e di rami, sono di gran

lunga inferiori a quelli di seme, che furon piantati in Vivajo colle loro barbe selvatiche già grossarelle, e assodate, e cominciano tosto ad agire colla dovuta vivezza, e celerità, senza esssere con tanta facilità trattenuta la loro azione dal caldo e dall' asciuttore della State, perchè le barbe selvatiche anche di quella età, hanno sussistenza capace di resistere molto più all'ingiurie della stagione di quel che possano mai fare le delicate, e meno attive barbe degli Uovoli, e de' rami; ond'è che gli Ulivastrelli di seme sono sempre capaci di migliore, più sicura, e anticipata riuscita, di quel che sieno gli altri, quando anche i Vivaj abbiano ugualmente il comodo dell' acqua. E chi avesse difficoltà di crederlo, si contenti di farne la prova con tutte le regole sopra descritte, e l'assicuro che resterà facilmente persuaso, e convinto.

CAPITOLO IV.

Del modo, e delle regole più sicure per mettere all' ordine il terreno per la Coltivazione degli Ulivi.

Primieramente è da sapersi, che nelle terre bizzarre, forti, e capaci di ritenere in se stesse della soverchia umidità, sarà cosa molto utile, e vantaggiosa il farvi le fosse anticipatamente un anno prima di piantarvi gli Ulivi; lasciandole poi così aperte, esposte al caldo della State, ed al ghiaccio dell' Inverno, acciò le terre possano ricuocersi, stritolarsi, e mutar natura, facendosi più attive, e pronte ad abbracciar le piante, e invitar le barbe. E se il caso, e la necessità portassero, che se ne dovessero piantare qualcheduni in questa sorta di terre subito fatte le fosse, vi si brucino

prima de' fasci di stipa, o altro legname, almeno in quei luoghi, dove si devono mettere le piante degli Ulivi; perchè anche in questa maniera si rendono quelle terre alquanto più pronte, e trattabili; aggiugnendo quattro, o sei Corbelli di terra scelta per Ulivo, messali intorno alle barbe.

In quanto poi alle maniere di preparare, e mettere all'ordine il terreno, queste sono molte e diverse; perchè un paese richiede la Coltivazione in una maniera, e l'altro in un'altra tutta differente; oltre all'esserci molti che in un medesimo spazio di terreno, vogliono piantarvi Ulivi, Viti, Frutti, ec. e altri che vogliono, solamente Ulivi; di modo che non si può descrivere una certa regola generale che non patisca veruna eccezione; mentre è necessario riguardare alla qualità, e positura del suolo, al Clima del paese, e al genio delle persone; cosa ch'è difficile, per non dire impossibile a descriversi in maniera che tutti ne possano restare soddisfatti e contenti. Ma tuttavolta voglio far animo, e dir qualche cosa come di passaggio per quello riguarda il dar ordine alle Coltivazioni, e alle piante, acciò facciano la loro dovuta simetria; e dir poi al dilungo ciò che vada praticato nel piantare gli Ulivi, per averli anticipatamente grossi robusti, e fruttiferi.

Per quello adunque che riguarda l'ordine di coltivare il terreno, quando sia in positura che pianeggi, si facciano subito le fosse, fonde due braccia, e larghe assai più, coll'avvertenza che le acque, tanto superficiali, che sotteranee, abbiano felicemente il dovuto esito, facendovi le sue fogne, e sopra la solita stipa, o altro legname verde, e grossolano; e si pratichino tutte le medesime regole già dette per le fosse da Magliuoli nel Capitolo terzo, del Trattato delle Viti.

In quanto alla lontananza delle fosse una dall' altra, quando si voglia far solamente Uliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano in distanza di dieci, undici, e fino in dodici braccia, e più e meno secondo la qualità del suolo; che essendo sostanzioso, e grasso si facciano più lontane che se fosse magro, e di poco corpo. Piantandosi poi gli Ulivi lontani uno dall'altro appunto quanto è la distanza delle fosse, e in modo che facciano la quincuncie, ch' è quanto dire sterzati, dritti, e affilati per tutti i versi; nè mai si lasci di piantare nelle medesime fosse i magliuoli a due filari, in distanza di quattro, o cinque palmi l' uno dall' altro: poichè questi cominciando a fruttare, rendano in breve tempo la spesa della coltivazione, e costano pochissimo, mentre si piantano nelle medesime fosse fatte per uso degli Ulivi.

Se poi volessimo le Coltivazioni d' Ulivi, frutti, Viti ec. si facciano le fosse nella medesima distanza, piantandone una tutta Ulivi e Viti, e l' altra tuttta di viti, e frutti; ovvero si piantino andantemente in tutte le fosse un Ulivo, e un frutto con i suoi magliuoli, mettendo da per tutto le bronche, in mezzo agli Ulivi ed ai frutti, tirandovi sopra due viti per ciascheduna, con l'avvertenza, che si accordino, e facciano simetria gli Ulivi con i frutti, ed i frutti con gli Ulivi; e similmente le bronche messe col medesimo ordine faranno la dovuta comparsa e dimostrazione ordinata: cosa che per chi ha genio alla Campagna, e senso alla Coltivazione, è capace di darli molto piacere oltre all' utile considerabile, ch' è certissimo. E non volendo, servirsi delle bronche, si piantino in loro luogo degli Oppj, che in questo modo ci liberiamo dalla spesa, e dal perdimento di tempo, ch' è necessario per accomodarle, e rinnovarle di quando in quando.

Si facciano poi sopra il suolo della coltivazione nei luoghi più bassi le sue fosse, per uso delle acque superficiali, e meglio, e più stabili sono le sassajuole, come altri dicono acquidocci di sassi murati a secco, che li fanno benissimo, e con poca spesa alcuni Contadini dello Stato Fiorentino, e di Parma.

Queste fosse o acquidocci debbono servire per ricevere e portar via l'acque piovane, e superficiali, che quivi scendono dal suolo della Coltivazione e dall'altra campereccia superiore; e tal volta raccattano, e portano via anche parte delle acque sotterranee, quando le fogne delle fosse si fanno sboccare nei predetti acquidocci, mentre questi sieno più profondi delle fogne delle fosse. Ma perchè non è sempre possibile che tutte le fogne delle fosse, che si fanno in una coltivazione grandiosa, ch'abbia la superficie del suolo discomposta, e d'ineguale adjacenza, abbiano l'esito dell'acque sotterranee per mezzo de' suddetti acquidocci; di quì è che molte volte ci troviamo in neccessità di dover fare qualche fossa traversa, o laterale con fogna più grande delle altre, che pigli tutte le sboccature e testate delle fogne delle altre fosse della coltivazione; facendo che queste commettano, e si uniscano bene insieme con la fogna della fossa maestra, (chiamandola così, mentre questa deve ricevere, e portare via tutte l'acque sotterranee, che vi scendono dalle fogne di molte altre fosse) in modo che tutte l'acque sotterrannee possano avere felicecemente il loro esito, acciò il terreno della coltivazione si renda maggiormente sano, quando di sua natura non fosse.

Nè si lasciano di fare in più luoghi della coltivazione i suoi muretti a secco, ovvero cigli di piallacci, o come altri dicono piote di terra erbata, in distanza

di più e meno braccia, laddove porta il bisogno, per mettere il suolo più che sia possibile in piana positura; acciocchè il corso delle acque delle grosse pioggie, che pur troppo vengono, non porti via quella quantità di terra, che sarebbe senza i suddetti muretti, o cigli: e riguardo alle altre coltivazioni, che si fanno in luoghi più montuosi, e situati in positura molto scosesa, necessariamente vi si debbono fare ad ogni corto tratto di terreno i suoi rattegni, con muretti o cigli come sopra, mettendo dentro a ciascheduno il suo filare d' Ulivi, Viti, e Frutti, e nel mezzo delle branie o come altri dicono piane, o campetti, che restano tra un rattegno e l' altro, vi si mettino i suoi filari d' Ulivi con le medesime regole, e col medesimo ordine detto di sopra; con la differenza che ne' luoghi molto scoscesi i filari degli Ulivi, che si mettono ne' mezzi de' campetti, si possono piantare a buche o sieno formelle, larghe tre braccia per ogni verso e due profonde; facendo a tutte le sue piccole fossette con le sue fogne, che piglino tutto il fondo della buca, e abbiano comunicazione e si uniscano con le fogne delle fosse, che restano dentro ai cigli, acciò possano andarsene felicemente l' acque sotterranee; quando non si vogliano fare andantemente se fosse, come consiglio, che vadano da una parte all' altra, essendo questa la regola migliore e più sicura; e volendosi fare solamente Oliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano i cigli, e muretti un poco più vicini uno all' altro mettendo in mezzo delle branie i suoi filari d' Ulivi piantati a fosse, o a buche, secondo che si stima più proprio: facendo sotto a' cigli le sue piccole fossette, che vadano da una parte e l' altra della coltivazione, con alcuni denti, o rattegni, che raccattino e portino via non solo le acque sotterranee, ma anche le super-

ficiali, che vi scendono dalla camperеccia superiore. In somma non si cominci mai una coltivazione, se prima non siamo assicurati che sia benissimo digerita da persone capaci e intendenti, ch' abbiano prese le dovute misure per i ripartimenti, e destinati i muri, e le fosse maestre per gli scoli delle acque, con altre osservazioni necessarie, che facilitano il lavoro, scemano la spesa, e riescono più stabili, più belle, e meglio fatte. Non essendo così facile di pigliarne subito il suo verso, perchè anche in questo si ricerca della cognizione, e della pratica.

CAPITOLO V.

Del modo, e tempo di svellare gli Ulivi dal Vivajo e piantarli nelle Coltivazioni.

Preparato ch' avremo il terreno con tutte le regole già dette nel Capitolo antecedente, e appropriato di qualche tempo avanti il concime di Cavallo biadato, di pecorino, lupini corti, cuojazzoli, o sieno ritagli di Calzolari; sterco di Colombi, e di Polli già mescolato, ridotto trito, e tutto d' una medesima qualità. Dovendosi piantare gli Ulivi in terreno leggero, sottile, asciutto, ed in paese non molto freddo, si comincino a piantare subito passata la metà di Novembre, finoi alla metà di Dicembre, tanto quelli di Vivajo, che, piantoni, che si staccano dalle ceppaje degli Ulivi vecchi. Laddove ne' terreni forti, e capaci di ritenere in se stessi della soverchia umidità, non si piantino prima, che al principio del mese di Marzo fino a tutto Aprile.

Parlandosi adesso degli Ulivi di Vivajo, e del modo di scavarli, e portarli nelle Coltivazioni, si osservino, e si scelgano primieramente tutti que' buoni, e senza

nessuna imperfezione, che si conoscono dalla vivezza della loro buccia, liscia, verdona, e molto sugosa, e dalle gagliarde, robuste, e nuove sortite venute in quell'anno. E perchè non tutti sanno distinguere i buoni da' catttivi, non si lasci d'andare, o mandare persona pratica nel Vivajo a farne la scelta, segnandoli con una legatura di salcio, e tagliandoli tutte le rame superflue, affinchè andando i Contadini a scavarli, non piglino errore: chè in questa maniera siamo assicurati di piantarli tutti robusti, vegeti, di buona forza, (mentre non gli succedano disgrazie accidentali) e capaci di farsi presto grossi e fruttiferi.

Parlando adesso del modo di sbarbare gli Ulivi dal Vivajo, si cominci questa faccenda colla vanga, e si termini colla zappa; scavando la terra largamente all'intorno dell' Ulivo, in maniera che vi resti sempre attaccato il suo pane, e si vada più al fondo di quel che sieno le barbe, acciò restino bene isolate, levandosi affatto tutta la terra di sopra, fino al piano delle barbe per allegerirlo di peso. Legandosi poi il medesimo pane strettamente con due, o tre legature di salci, messavi prima intorno della paglia, o fieno, acciò stia unito, e non si scompagni, indi si smuova, alzandolo con diligenza, tanto che vi possa entrar sotto una pezza di tela grossa, come sarebbe un canevaccio grande, ovvero un grembiale ordinario da Donna, tirandolo da tutte le parti all'insù, in maniera che serri, e stringa il pane dell' Ulivo, segnando i quattro canti della predetta tela strettamente al fusto dell' Ulivo, affinchè la terra non si possa allargare, nè staccare dalle barbe. Avendo adunque così legato e fasciato, per portarlo con più facilità dal Vivajo alla Coltivazione, si metta in una corba, o sia corbello fatto apposta largo di sponda; ponendolo poi sopra le spalle d'un Uomo, rac-

comandandoli che lo porti colla dovuta diligenza, e se il viaggio fosse tanto lungo che bisognasse riposare, avverta nel posarlo, e ripigliarlo sopra le spalle, di farlo in maniera che non si stacchi la terra dalle barbe.

Arrivato che sia nella Coltivazione, si metta subito nella fossa già preparata in questa maniera. Si faccia sopra la stipa, o macchia già messa in detta fossa, un grosso suolo di terra scelta, leggerosa, pronta, e attiva; mettendovi sopra per lo meno un grosso corbello del solito concime sostanzioso, mescolandolo colla medesima terra; allargando poi quella mescolanza in maniera che faccia la figura d' una buca, dove si metta diligentemente l'Ulivo nella medesima positura, e aria che stava nel Vivajo, e in modo che non resti al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, nelle terre sottili ed asciutte, considerato il calo, e avvallamento per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata: che nelle terre forti, grosse e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità non si passi mai due terzi di braccio e forse meno, ciò che deve servire di regola generale per tutte le altre quantità d'Ulivi. Levandoli poi la fasciatura, e legatura, e addirizzato che sia, s'accosti senza pigliare la divisata mescolanza di terra, e concime, in maniera che il pane resti benissimo dappertutto circondato, e coperto. Nè si lasci di scassare più che sia possibile d'ambe le parti della fossa, acciò le barbe abbiano maggior adito di potere agire, e allargarsi. Praticandosi tutte queste diligenze, che secondo me, sono facilissime, è certo, che siamo subito assicurati, non solo che si attacchino tutti francamente, ma che facciano altresì ugualmente prove maravigliose, come n' hanno fatte molte migliaja da me piantati in diversi luoghi della Toscana. Indi si metta a ciascheduno Ulivo un dritto, e grosso

palo, lontano circa a un palmo del suo fusto, acciò non possa scompaginare il pane, nè lacerare le barbe, nell' atto di ficcarlo in terra; e legato su alto, e accostati e serrati insieme il palo, e l' Ulivo, agitati poi da' venti, trovando coll' altro resistenza, vengono a contrastare, e stanno molto più forti, che se il palo fosse messo appunto al piè dell' Ulivo; perchè in questa maniera il palo con tutta facilità s' unisce, e s' addatta subito a piegarsi per tutt' i versi, che l' Ulivo lo chiama; e intanto non s' urtano, nè si stroppicciano insieme, in maniera che la sodezza, e rustichezza dal palo colle legature de' salci lacerino, e guastino la la scorza con pregiudizio notabilissimo dell' Ulivo; perchè la buccia è la parte più nobile, e dilicata, che abbiano le piante, e perciò vien chiamata comunemente il loro cuore; e senza di questa non possono nè vivere, nè crescere, nè produrre rami, nè foglie, nè fiori, nè frutti; e però si faccia tutto il possibile perchè non sia mai nè lacerata, nè guasta in nessuna maniera. Accomodato che sia il palo, come sopra si è detto, vi si fermi l' Ulivo con una legatura vicina alle rame colli suoi fardellini di fieno; ovvero si faccia passare il laccio fra una rama, e l' altra, facendo una sola legatura alla più grossa, secondo che porta il bisogno, e il caso. Nè mai si piglino, e si serrino insieme più rame, come ho veduto praticare in alcuni luoghi, che pigliano col salcio la maggior parte delle rame, serrandole addosso al palo in maniera che delle piante pajono granate; onde ne segue, che i poveri Ulivi così maltrattati non possono stendersi, nè allargare le rame; e così quelle legature in vece di farli il dovuto benefizio, li cagionano un grosso male.

CAPITOLO VI.

Del modo, e del tëmpo di pantare gli Ulivi, detti Piantoni, che si staccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi grossi.

Anche per questa sorte d' Ulivi, chiamati Piantoni, si debbono preparare le fosse colle medesime regole accennate nel Capitolo quarto; e trattandosi di piantarli nelle terre leggere, e di poco corpo, si faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre; nelle terre umide e forti, dal principio di Marzo fino a tutto Aprile, scegliendo i Piantoni giovani d' otto, nove, e fino in dieci anni, grossi come il collo della mano d' Uomo, sino all' altezza di tre braccia, di buona razza, e di buona forza; ch' è quanto dire non languidi, indeboliti, nè prosciugati; perchè essendo così impoveriti di nutrimento, invece d' andare avanti e seguitare a crescere, raffreddansi, e tornano indietro; e non è altrimenti vero, che il concime sia capace di fargli rinvigorire; perchè oramai sono assicurato dalla pratica e dall' esperienza di trentacinque e più anni, che non solo gli Ulivi, ma anche le altre piante languide, e prosciugate, restano sempre piccole, miserabili, e poco fruttifere. Si stacchino adunque dalle loro Ceppaje, o barbicaje per mezzo di Persone pratiche, acciò lo facciano destramente, senza guastare le medesime Ceppaje, nè farli altro male, e senza lacerare, nè staccare la buccia a' Piantoni.

Riguardo poi al modo di piantarli, è da sapersi, che si debbono segare in maniera che il loro fusto resti più di due braccia alto sopra la terra; cosa che non si può appunto limitare, perchè non tutti hanno i fusti alti,

dritti, lisci, e puliti da poterli segare alla medesima lunghezza: dimodochè bisogna dipendere dalla qualità de' fusti, e segarli più lunghi, o più corti dove il bisogno richiede, sempre col dovuto riguardo, che vicino alla segatura vi resti qualche occhietto, o sia utricolo, già disposto alla vegetazione per la sortita d' un nuovo rampollo, da servirsene per cominciare a formare l' ossatura delle rame. Dopo segate a quella lunghezza creduta propria, si purghino meglio che sia possibile le loro Ceppaje da tutto il legname stillato, cattivo, e imperfetto, tagliandoli tutte le barbarelle piccole e capillari, senza lacerarli, nè guastarli la buccia; servendosi dell' Accetta, o del Pennato colla cresta; e molto meglio sono alcuni scalpelli col manico di legno forte, ch' abbia il taglio rotondo fatto a lunetta, quasi a forza di un piccolo mazzuoletto, facilitano moltissimo, e fanno il lavoro con somma pulizia, senza lacerazione di buccia, e senza stigliature, e scheggiature di legname. In somma questi scalpelli sono strumenti propriissimi, non solo per questa faccenda, ma per fare anche tagli di grossi rami, sopra gli Ulivi, ed altri Alberi, dovendosi tagliare tra un ramo, e l' altro, dove per la moltiplicità, e per la confusione de' medesimi rami non possiamo servirci de' Pennati, dell' Accette, nè delle Seghe. Preparati come sopra, si copra la segatura con mestura da innesti, imbrattandoli col solito sterco tutta la barbicaja, indi si piantino nella medesima positura e aria, che stavano sopra le loro Ceppaje; e in maniera che restino al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, considerato l' abbassamento che fanno subito alle prime pioggie dopo piantati, per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco, governandolo col solito concime sostanzioso nella quantità d' un grosso corbello

per ciaschedun, mescolato colla terra scelta, accostandola, e serrandola da per tutto al piantone, senza pigiarla, nè batterla; ed assicuro ognuno che avremo più anticipatamente Ulivi bellissimi, senza la spesa dei pali, e senza il perdimento di tempo di doverli tenere per cinque, o sei anni continuamente legati, e riveduti, meglio difesi dalle bestie, e da' Venti, più facili, ad allevarsi bene; ed il terzo anno dopo piantati cominciano a fruttare, e fanno benissimo in tutti i paesi, e in tutte le terre capaci d' Ulivi. Ma è altresì verissimo, che ne' paesi caldi, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietrasanta, e in altri luoghi simili alle sponde della marina, dove sono quantità d' Oliveti bellissimi, che rendono meraviglia a chiunque li vede; dico che in questi luoghi per la ragione del benefizio dell' aria, e del vento zeffiro, molto propizio e favorevole a quelle piante, fanno assai meglio, e più presto; e per dirla giusta, non sarebbe loro di certo pregiudizio, quando non si praticassero esattamente tutte le diligenze sopra descritte; ma per non aprire la strada a qualche disordine, che pur troppo se ne vedono, massime in questo genere, stimo bene di confermarmi, dicendo, che si faccia il possibile per praticar tutte colla maggior esattezza.

Per quelli poi che si trovano di fusto corto, storto, e scabroso, si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo la legatura con mestura degli innesti, purgando loro la ceppaja da tutto il legname cattivo, o imperfetto, tagliandoli le solite barbe, sottili, e capillari, e imbrattati che sieno, si piantino con tutte le regole, dette per quelli che si lasciano col fusto alto sopra la terra, avuto riguardo che l' estremità resti coperta per l' altezza di due dita di terra, mettendo a ciaschedumo una cannuccia che serve di

segnale; scassando più che sia possibile la fossa di ambe le parti, acciò le barbe possano maggiormente allargarsi, e agire con più facilità, nè si faccia mai questa faccenda in tempo che la terra sia troppo bagnata. E se occorressse staccarli dalle loro piante qualche tempo prima di piantarli nelle coltivazioni, si conservino in qualche cantina, o stanza che non sia molto fredda, coperti affatto con l'arena; ovvero si sotterrino in luogo di terra leggera, sottile, e facile a passare la superfluità dell' umido.

Io stimerei di mancare, se non dicessi qualche cosa anche degli Ulivi, che si cavano da quei rami, che avanzando sopra le teste de' piantoni, ovvero si tagliano sopra gli Ulivi grossi nell' atto di piantarli, e si piantano immediatamente nelle coltivazioni. Questi si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo ambedue le segature con mistura da innesti, e imbrattati che sieno da per tutto col solito sterco, si piantino per dritto nelle fosse della coltivazione con tutte le medesime regole dette per li piantoni bassi, che rimangono sotto la terra, col dovuto riguardo, che il mezzo delle fosse resti un palmo più basso di quel che sia la superficie della campereccia adjacente; perchè anche da quella sorta di rami, piantati subito nelle coltivazioni, benché facciano un poco più adagio, se ne cavano Ulivi assai belli; in particolare alle sponde della marina, ove sono terre molto grasse, leggerose, pronte, e attive, e per la ragione della dolcezza dell' aria, e del Clima propriissimo per queste piante: al contrario ne' Paesi di terre forti, e pigre, e d' aria un poco fredda, non si vede che facciano una così bella riuscita.

E quì nell' atto istesso ch' io spiego, ed insegno il vero modo di scalzare questa sorta d'Ulivi, venuti dai

rami messi in Vivajo, dichiaro anche il vero, e necessario agire de' medesimi (ciò che debbe addattarsi a tutti i viventi virgulti, ed è regola generale, generalissima, però si tenga bene a memoria, e se ne faccia quel capitale e conto che merita.) Nè lascio di dire per compimento di questo Capitolo l' uso migliore dei due, o come altri vogliono, tre modi praticabili per trapiantarli poi nelle coltivazioni, disapprovando il terzo come dirò.

Adunque dopo cinque, o sei anni, che avremo tenuti con le divisate regole quei rami nel Vivajo, quando il migliore, o lo scelto rampollo, sortito dall' occhio più vegeto, sarà cresciuto all' altezza di più di tre braccia, e grosso quanto un manico di vanga, gli si scavi con diligenza dal piede in giusta lontananza la terra, per ben riguardarli le giovani e tenere barbe, e troveremo, che il succhio, o l' accagliato liquore, chè fanno, intiero, e fecondo, ma pigro esisteva nel suo centro; ch' è quanto dire negli Utricoli, o Valvole, concotto poi dal caldo sotteraneo, reso sciolto, spiritoso, e sottile col mezzo della propria rarefazione, e suscitata mollizie, aveva già dal primo anno nel tempo istesso, e forse prima, come credo, scoppiato dall'Utricolo, o Valvola in giù verso il terreno, producendo fino d' allora le barbe, nel medesimo modo, che allo insù per l' occhietto già disposto alla vegetazione, mediante l'ambiente caldo della Primavera, produsse raggruppati i primi rampolli, quasi sempre pieni, ubertosi, e trabboccanti alle cime per li sifoni, o fistole interne, spinti da quel provvido, e in maggior copia ravvivato liquore, somministratoli vie più dalle barbe, succhiando questo a prò loro continuamente lo spirito, vivificatore della terra, madre feconda di detto spirito, dimochè in giù ritornando il medesima sugo, o li-

quore, non già per li soliti, sifoni, o fistole, ma per l'interna buccia, irrigando, e riempiendo compiutamente tutte le Valvole, Utricoli, ed occhietti, concorrendovi moltissimo il nutrimento, mediante l'altra circolazione trasversale, che si dà in tutti i vegetabili, s' anderanno sempre accrescendo di forza, di grandezza, di fecondità, e di complessione il rampollo, e le barbe, di dove ha tutta l' origine la robustezza, e ingrossatura del tronco, e di tutti i rami, e barbe della pianta; e intanto si formano ogni anno nuovi fogli, o rezze, che questa pure cresce sempre di mole, e resta intieramente composta di tutto il numero delle sue dovute cartilagini. Da tutto ciò si ricava, che l'essenziale e miglior parte degli alberi, sia la sola buccia, massime quella interna dalla parte del legno, che immediatamente lo tocca, con l' ajuto della quale in sostanza restano vive, e vegete con le sue barbe le piante, s'accresce il tronco, s' ingrossano i rami, si fecondano gli Utricoli, e gli occhietti mandano fuori i germogli; e questi finalmente producono e fronde, e fiori, e frutti, e rendono insieme con l' utile, vaghezza, e piacere.

Ma è tempo ormai di ritornare all' uso migliore promesso de' sopraddetti Ulivi, venuti da rami messi in vivajo, lodando più d' ogni altro quello di segnarli in modo che i loro fusti restino alti più di due braccia sopra la terra, nè disapprovando l'altro di segarli alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, e piantarli nel medesimo modo, che si è detto de' piantoni bassi senza barbe: non concorrendo nel terzo modo, che alcuni praticano di piantare questa sorta d' Ulivi con tutte, o parte delle loro rame.

Tornando agli Ulivi piantati col fusto basso, e coperto con la terra, venuto il tempo, che cominciano a mettere, se li smuova, e sollevi leggiermente la terra

all' intorno, acciò la corteccia fatta, per ragione delle grosse pioggie, non impedisca l' uscita delle nuove sortite; e passando più avanti con la stagione, si riconoscano esattamente; e trovando ch' abbiano fatte molte gettate, se ne lascino due, o al più tre per Ulivo, ugualmente ripartite in giusta lontananza all' intorno del fusto, nè mai tutte da una parte, con l' idea di scegliere poi la migliore per istabilirvi la pianta, e intanto ci assicuriamo dell' anticipato vantaggio per le medesime gettate, che si fanno tosto di miglior robustezza, e complessione, e capaci di validamente pigliare tutto il nutrimento, che vi ascende dalle barbe, mediante la capacità, e dilatazione fatta a tempo, a' loro canali grandi ed ubertosi.

CAPITOLO VII

Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati.

Al principio del primo mese di Novembre, dopo piantati gli Ulivi di Vivajo con le loro rame, si scalzino largamente fino alle barbe maestre tagliandoli tutte le altre, che si vedono troppo alte per il fusto scalzato, governandoli con un grosso corbello di concime sostanzioso per ciascheduno, e nel medesimo tempo si osservi, se il palo avesse bisogno d' essere risegato, ovvero cavato, e rimesso dall' altra parte, e si faccia, ricalzandolo poi senza pigiarli, nè calpastarli la terra all' intorno. Nè si lasci d' osservare, se vi fossero sortite in quell' anno rame troppo gagliarde, e mal situate, che andassero al di dentro, e minacciassero della confusione, quali si taglino immediatamente; affinchè solamente le buone piglino il nutri-

mento, e seguitino felicemente la loro estensione, non solo per una bella, e regolata figura, ma anche per darci più anticipatamente il dovuto frutto: e trovandone qualcheduni attaccati debolmente, che non promettono certa buona riuscita, si cavino, e si rigettino immediatamente, osservando di dove possa esser derivata la cagione, per potervi opportunamente rimediare, acciò le nuove piante, che ivi si rimettono, non cadano nell' istesso male.

Per li piantoni, lasciati col fusto alto sopra la terra, dopo scalzati, e governati come sopra, si scalzino a ciascheduno due soli rami i più robusti, meglio situati e vicini all'estremità, uno da una parte, e l'altro dall'altra; tagliando sopra di questi tutti i rametti troppo grossi, che andassero al di dentro, e venuti fossero contro il buon ordine naturale per cominciare della confusione, e portar via inutilmente la maggior parte del nutrimento alla loro madrebranca, e impedire che non vada avanti la vera cima, per cominciare e formare a poco a poco, e a misura della forza tutta l' estensione delle rame necessarie alla pianta; e caso che non fossero state diradate, e lasciate le sortite dell' anno avanti, come bene spesso succede, se ne lascino solo due, le più robuste e meglio situate, purchè una guardi a destra, e l'altra a sinistra del fusto, ovvero nella miglior distanza possibile, tagliando subito tutte le altre con coltellino tagliente; acciocchè il nutrimento, e la virtù si faccia tosto migliore strada nelle due uniche rame, destinate per comporner la pianta, affinchè non abbiano tempo di prosciugarsi, e raffredarsi nella loro vegetazione, come accaderebbe se non si levassero a tempo tutte le altre superflue; poichè levandole, come molti praticano, due o tre anni dopo, ne nasce, che le due, che restano destinate

per la pianta. non sono di quella robustezza e complessione, ch'è veramente necessaria per ricevere, e impiegare andantemente in sè stesse tutto il nutrimento, e intanto se ne perde molte inutilmente per mezzo di nuovi germogli, che di sovente sortiscono non solo alla testa, ma anche per il dosso del basso fusto, fino che le medesime rame non sieno fatte capaci di riceverlo immediatamante. E perchè in tutte le coltivazioni per diversi accidenti restano quasi sempre delle piante, che non gettano nulla affatto, ed altre gettano pochissimo e con poco segno di perfetta salute: nell'atto adunque di scalzare, e governare gli Ulivi, si riconoscano e gli uni, e gli altri; e trovando che i primi abbiano patito, cosa che si conosce tagliandogli un poco di buccia, e trovandola di colore scuro, ovvero gialliccia, o bigia, si rigettino tosto senza altre osservazioni, e in tanto si scavi la fossa lasciandola così aperta, per ripiantarvi a suo tempo l'Ulivo. Ma se trovassimo il piantone, con tuttocchè non abbia gettato nulla affatto, come qualche volta succede, buono, é già disposto alla vegetazione, il che si conosce dalla buccia piena, gonfiata, verdona al di fuori, e con certe piccole e bianche rilevature, che pare stiano per crepare e aprirsi, e al di dentro sana, bianca e sugosa; in questo caso siamo sicuri, ch'è in una specie di letargo, che ha addormentata a tempo la sua facoltà vegetativa, come accade più spesso negli Agrumi nuovamente piantati: trovandosene alcuni, che stanno due, o tre anni quasi senza far niente, ed in fine risvegliati fanno prove maravigliose. Ma non è qui la mia questione, perchè i Piantoni d'Ulivo in poco più d'un anno mostrano certamente la loro vita, o la loro morte; ond'è che trovato il Piantone sano, buono e addormentato, si governi, e si ricalzi con la

medesima terra, mettendogli appresso una cannuccia o mazzetta, che serva di segnale, trattandosi di quelli piantati bassi senza fusto sopra la terra, tornandolo poi a rivedere nella stagione di Primavera, smovendogli al solito la terra all'intorno, siamo sicuri, che farà anticipatamente gettate bellissime.

In quanto poi a' secondi, che non hanno fatti che piccoli e minuti getti di cattivo colore, questi si rigettino subito senza farne nessun capitale; non essendo d'ordinario quei miserabili e falsi getti, che veri contrassegni d'una cattiva pianta, che non ha niente agito, ma derivati dal solo effetto della rarefazione.

Parlando adesso in generale dei Piantoni tagliati corti, e Piantoni colla testa coperta dalla terra, si scalzino, tagliando loro tutte le nuove barbe venute troppo alte per il fusto scalzato, governandoli, e ricalzandoli questi ancora, come sopra si è detto per quelli di Vivajo, ecc., lasciandogli solamente due germogli, uno il più robusto e meglio situato, e l'altro dalla parte opposta, benchè debole e miserabile; e caso che questo ancora fosse robusto e gagliardo, si spunti all'altezza di mezzo braccio in circa; nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, e molto meno da un medesimo occhio, e non essendovene che molto vicini, se ne lasci solamente uno, sempre il più bello, e meglio situato. Io dico, che quando è possibile, si lascino due germogli, uno da una parte, e l'altro dall'altra, con animo, che il più robusto, e meglio situato debba servire per farne l'Ulivo, e l'altro semplicemente per facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento anche da quella parte, per mantenerla viva; perchè altrimenti resta abbandonata dalla natura, e facilmente si asciuga, secca, e talvolta si contamina, andando immediatamente tutto il nutrimento dalla

parte del germoglio, cominciando molto più basso per linea obbliqua ad abbandonare affatto la parte opposta. Nè si lasci d' osservare se sopra il fusto del germoglio maestro, destinato per farne Ulivo, vi fossero rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine, capaci di pigliare la natura del pedale, e usurparsi quella della vera cima; questi si taglino subito, lasciando tutti gli altri piccoli, venuti secondo il buon ordine; che sono molto utili, e profittevoli al medesimo fusto, facendolo anticipatamente ingrossare con la sua dovuta proporzione, perchè servono solamente d'incentivo, e chiamano il nutrimento in prò del medesimo fusto. Laddove levandoli tutti, come ho veduto praticare in molti luoghi restano i fusti talmente brucati, indeboliti, e sproporzionati, che ci vogliono molti anni prima che ingrosino, e possano resistere a'venti; e sostenersi senza pali; dimanieracchè ogn' uno vede ben chiaro, quanto è neccessario, che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, e di buona capacità; e intanto si metta a ciasceduno il suo dritto palo, dove si fermi l' Ulivo; con una, o due legatura fatteli accuratamente, con li suoi fardellini di fieno, acciò possano crescere col dovuto comodo senza essere storti, nè agitati da' venti; e passato il secondo, o terzo anno, si tagli affatto il germoglio; lasciato dall' altra parte col solo fine di facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento.

CAPITOLO VIII.

Del Modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, sinchè non saranno d' età di quattro o cinque anni.

Parendomi oramai d' aver detto abbastanza nel Capitolo antecedente non solo per quello riguarda la

almen due volte l'anno, una ne' mesi di Novembre e Dicembre; e l'altra di Maggio, e Giugno, tagliando tutte le rame, che venute fossero in luoghi improprj per cominciare della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e alterare il bell'ordine già cominciato; levando anche tutte le altre minute, inferme, ed inutili, di modo che le piante restino sempre chiare ed aperte, e non lunghe, serrate, e piene, di confusione, come molte se ne vedono.

Io non dico, che nei paesi dove sono quantità di grandi, e vasti Uliveti, simili alle selve, e alle boscaglie si possano, e si debbano praticare tutte le regole, che dice il fu *Monsieur della Quitinie* nel suo celebre, e gran trattato del taglio degli arbori bassi e fruttiferi, ma dice altresì, che per lo meno si levino tutti i rami già indeboliti, e quasi consumati dalla stanchezza d'aver fruttato molti anni, ed altri abbandonati dalla natura, minuti, inutili, infermi, e morti affatto, che non servono ad altro, che per adombrare, e imbarazzare le piante; e in tanto ne segue, che le rame da frutto restano sempre più piccole e miserabili fanno meno quantità d'Ulive, e di peggior condizione, che non farebbero, se gli Ulivi fossero tenuti chiari, aperti, netti, e puliti da tanta moltiplicità di branche superflue, inutili, inferme. e del tutto morte; come praticano saviamente in tutto il territorio Fiorentino, in alcuni luoghi del Senese, ed in altri dello Stato di Lucca dentro alle sei miglia.

Passati poi che saranno quattro, o cinque anni dopo piantati, e coltivati gli Ulivi, come sopra, vedremo con molto piacere, e soddisfazione che non avranno più bisogno d'esser sostenuti da' pali e cominceranno a rendere ogni anno una comoda e ragionevole quantità d'Ulive, quali si colgano con le mani, verso

la metà di Decembre, e forse prima, che tanto basta perchè sieno ragionevolmente mature; poichè lasciandole molto tempo sopra di quelle giovani, e tenere piante, potrebbero esserli di qualche piccolo pregiudizio. Ed è da sapersi, che nel coglier le ulive con le mani vi si ricerca della diligenza; onde si faccia per mezzo di persone pratiche, che non rompano, nè guastino le rame, ne le cime. Il simile, e molto peggio quando si sbattono con canne, o pertichelle, perchè gli Ulivi di quell'età così robusti, freschi, e gagliardi, hanno le cime delle loro rame tanto tenere, che ogni piccolo percuotimento le rompe, essendo questo a mio giudizio, un grosso male massimamente nelle piante giovani.

CAPITOLO IX.

Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l'età di quattro o cinque anni, fino che durano.

Finalmente per esser la pianta dell'Ulivo una cosa tanto riguardevole, è necessaria, primieramente per lo grand'utile, che se ne ricava, e secondariamente perchè senza il suo frutto difficilmente si potrebbe vivere, non lascierò di dire qualche casa intorno a ciò, che si deve fare, perchè gli Ulivi sieno più fruttiferi, e si conservino sempre robusti, e di buona forza. Non si lasci adunque di scalzarli largamente, e governarli ogni cinque, o sei anni, come ho detto nel Capitolo antecedente, essendo quello il più vero, e sicuro modo di fecondarli, e mantenerli sempre con la dovuta robustezza: e volendoli governare con una scalzatura un poco più ristretta, senza mettervi sotto nè stipa, nè altro frascame, si faccia ogni tre anni sempre nel mese

di Novembre o più anticipatamente che sia possibile. Nè si pratichi mai nel governarli di fare una semplice scalzatura solamente vicina al piede, mettendo il concime grossolano, e non smaltito sopra le barbe grosse accanto al fusto; di dove, secondo me, è molto difficile, per non dire impossibile che le dette barbe possano attraerne la sostanza e virtù quando sia vero, com' è verissimo, che le barbe piglino la maggior, parte del nutrimento dalle loro estremità e d'altre barbe maestre nate per il loro dosso, quali restano sempre lontane dal piè dell' Ulivo, e dal concime che ivi si mette per governarlo; dimanieracchè questo modo di governare non può apportarli quel giovamento, e benefizio che ne speriamo. O perchè dunque più tosto che governarli in questo modo, non si fa in lontananza aggiustata, e addattata alla grossezza della pianta? zappando le terra al fondo più di due palmi, mettendovi sotto spartitamente il concime, siamo pur sicuri, che le acque piovane penetrano nella terra, e portano al fondo, dove sono le barbe, la sostanza, e virtù del medesimo concime; e per minorare le spese, si possono pure governare gli Ulivi nel medesimo tempo, che si fanno le zappature, non solo negli Uliveti, dove si semina grano, ed altre robe; ma anche in quegli dove non si semina niente, e non ostante si zappano per il meno un anno si e l'altro nò. Ma s' io fossi in paesi, dove fossero persone, che pigliassero il terreno degli Uliveti per seminarlo a metà, e forse a terzo, li darei volentierissimo, non solo per isfuggire la spesa delle zappature, e delle rimordature, o sieno roncolature, che queste seconde dobbiamo farle neccessariamente ogni anno: e fra l' une e l' altre, per quelli che hanno quantità d' Uliveti ascendono a qualche somma considerabile. E

quel ch' è peggio, che gli Ulivi restano sempre maltrattati; perchè quando vi si semina, oltre al tenere sempre pulito, e purgato il suolo da tutte l' erbaccie spine, roghi, ec. che sfruttano molto la terra, i Contadini badano anche, che l' acque piovane ne portino via meno che sia possibile, ch' è cosa da considerarsi, e valutarsi molto; e quel che forse è di non minore importanza, è, che i medesimi Contadini, non permettono quasi mai, che si vadano pecore, nè altri bestiami a pascolare, a riserva di poche volte l' anno nelle stagioni asciuttissime; perchè con quell' occasione le bestie calpestano in mala forma la terra, facendovi sopra una ben grossa e soda corteccia, che impedisce, che l' altra terra, che resta al di sotto, non possa godere, nè approffittarsi de' benigni influssi celesti, che sono le dolci pioggie, le rugiade, e le guazze, molto propizie e favorevoli al terreno e alle piante. Il simile, e peggio è per le grosse pioggie della State molto neccessarie, e vantaggiose alle piante; e appena che cadono, in vece di penetrare nelle viscere della terra, e portare il dovuto sollievo alla barbe delle piante se ne scorrono subito via per non essere il suolo sciolto, sollevato scabroso, e zolforoso, ma appianato e indurito dal continuo calpestare, che vi hanno fatto le pecore, particolarmente in tempi di stagioni umide e piovose, che facilmente il terreno s' ammassa e si serra molto insieme; esssendovi anche il pregiudizio delle piante giovani, e basse, che restano sempre mangiate, e danneggiate dalle bestie; e di qui è ch' io non ho nessuna difficoltà a consigliare tutti quelli che possiedono Uliveti, che facciano il possibile per tenerli lontane le Pecore. Non dico nulla delle Capre, perchè questa sorta d' animali, non solo infastidiscono, per non dire avvelenano le piante, col

mortificarle; ma fanno loro del male con i piedi; e perciò io consiglio ognuno, che ha delle possessioni non solo in luoghi domestici, ma anche boscaglie, e selve vicine alla Città da poter far ritratto di Carbone, legna per il fuoco, pali, e cose simili, a tenerle lontane. Ma se trattiamo di boscaglie incomode, lontane dalle Città e da' Paesi domestici e coltivati, dove non si possa fare ritratto veruno di carbone, di legna, nè di pali; si può dire, che queste boscaglie sieno fatte quasi apposta per uso delle Capre.

Governati, e zappati che abbiamo gli ulivi, come sopra si repuliscan ogni anno, tagliando almeno tutto il legname inutile, infermo, e morto, con questa precauzione di tener sempre più tagliati, ch'è quanto dire chiari, e con meno rame gli ulivi, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi, che quelli che sono in terreni forti e grassi; perch'è necessario adattare, e bilanciare la quantità e la lunghezza delle rame alla robustezza e forza della pianta. E finalmente non si permetta mai, che al piè degli Ulivi giovani, nè sopra le loro ceppaje, o barbicaje v'ingrossino polloni, o siano germogli col fine di farne piantoni, perchè pregiudicano moltissimo alle piante; e perciò si levino strappandoli subito che si vedono nascere.

CAPITOLO X.

Del modo di tagliare gli Ulivi, se mai per il gran freddo seccassero: con la Storia di alcune straordinarie seccagioni di Ulivi accadute in Toscana.

Quando io credeva d'aver terminato il discorso sopra gli Ulivi, ho fatte alcune riflessioni, ed ho stimato bene descrivere il modo, che dee praticarsi per tagliarli in caso che mai per lo gran freddo si sec-

cassero, che Dio non voglia. Ma perchè già si vede questo succedere qualche volta, come ne fanno chiara testimonianza le memorie di diversi autori, cioè del Molto Rev. Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese, Visitatore Generale dei Chierici Regolari delle Scuole Pie nel suo Ragguaglio della Vita, martirio, e miracoli di S. Pantaleone Medico, a car. 79, di Giovanni Cambi Fiorentino, scritte intorno alle cose memorabili, accadute in Firenze dall'Anno 1480, fino al 1535 di Marco Bussato di Ravenna nel suo giardino d'Agricoltura, a carte 64, Cap. 107. Ecco le parole del Molto Reverendo Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese. *Correva l' Anno del Signore 1216. Il decimo nono del Pontificato d' Innocenzo Terzo, allorchè nel mese di Gennaro così atroce riuscì l' inverno, che non solamente gli alberi, e le Viti, per forza di freddo si seccarono in Italia, ma anche il fiume Pò divenne congelato fino dall' altezza di 15 cubiti: nè meno stupendo fu il caso occorso in quell' Anno medesimo li 2 Febbrajo nel Territorio di Reggio, ove s' attaccò disgraziatamente il fuoco ad una certa casa; e mentre il tutto quale Etna o Mongibello fumante ardeva, non restò illesa la Cantina; S' incenerirono le Botti, ma non si liquefece punto il vino gelato, di cui erano ripiene, anzi mezzo delle fiamme restò si duro, e appreso, che non si potè rompere, e dissolvere se non a forza di gagliardi, e replicati colpi di accetta come fede ne fanno il Sigonio, e lo Spondano, ne' loro annali* (1)

Ecco le parole di Giovanni Cambi *ne'* 15 *Gennajo* 1510 *Cominciò a nevicare in Firenze, e si*

(1) Sigon. de Regn. Ital. lib. 16 Spondan. An. Ch. 12 16. n. 1.

alzò un braccio, dimodocchè non ci era in Firenze uomo si vecchio, che mai rimirasse la più bella, ed alta neve di questa: passati alquanti dì di detta neve, venne una mattina una nebbia, e quella diacciava, ed appiccossi su gli alberi, come se fosse nevicato, e dippoi altresì nevicò un' altro giorno, e finì detto gran nevajo, quale non era stato mai maggiore in Firenze, nè sul suo Contado, descritto per fino a questi giorni, per iscritture, che si trovassero, nè per uomo antico, che mai avesse udito dirlo altresì da nessuno suo antico: di che per la gran freddura; e neve durata ben 15 giorni, e quella nebbia, si tenne, che facesse seccare i Melaranci tutti, che non ne campò uno, o fossero coperti, o scoperti, e gli Ulivi, e gli Albori, e i Fichi, Ramerini tutti in questi piani, non nè campò nessuno, ma per mostrare il Signore maggior segno, preservò i Lini, ed eziandio le lattughe bellissime; e questo segno si tenne, che venisse perchè nella città di Firenze non si faceva giustizia, nè si raffrenavano le scelleratezze, de' giovani.

Ecco le parole di Marco Bussato. *Del grandissimo, e crudelissimo freddo, che ha dato l' aria alla terra, l' anno Santo 1600 sotto il Pontificato di Papa Clemente VIII, è stato bisesto, correvan due Lettere Domenicali B A, con crudelissimo freddo, ch' è stato più di Primavera, che non è stato la Invernata, con nevi alte poco meno di mezza lunghezza di persona, più di 40 giorni sono state sopra la terra, fece cadere muraglie, case, con mortilità di Famiglie, assai bestiami morti dal freddo, e dai coperti delle stalle caduteli addosso per il peso della neve, molti candeletti alle case a pericolo di ammazzare delle persone ancora in diversi luoghi, ha*

fatto rompere, e rovinare assai rami, e seccare in assai luoghi alberi: si sono secchi i corpi degli alberi fruttiferi, che a mio giudizio alcuni staranno quattro o cinque anni a non far frutti: i quali alberi ch' hanno patito, sono Viti, Fichi, Olivi Cedri, Pomo-adamo, Limoni, Naranzi, Pomi granati, Noci, Sorbi, che sono dieci sorte d' alberi, e forse più che io non so, anche Melauri, Cipressi, Osmarini, Gesmini; Sterilità, cioè carestia di granella di formento, detto di grano, con loglio assai, veccia, vena, e citrone accompagnato insieme col grano, per la mala disposizione della terra, la quale ha avuto dall' aria, come quella, che governa la terra, come ho veduto al capo 89 e al capo passato; ancora in alcuni luoghi fu carestia grandissima di vino, e olio per essersi seccate le Viti, e Ulivi.

Dovremo pur troppo avere a memoria, e ricordarci di una seccagione d' Ulivi molto strepitosa, e quasi universale succeduta ai nostri tempi: ed è che era già passato il sesto giorno di Gennajo dell' anno 1708 senza che si fosse quasi niente provato il rigore dell' Inverno a causa delle continue pioggie, che cadevano, e del vento Scirocco, che quasi continuamente spirava; onde non essendo l' aria calda, ma tiepida, il nutrimento, e la virtù delle piante era anche in qualche parte rarefatta per il dosso delle medesime, e non anche tutta riconcetrata, attesa la continua umidità, e tiepidezza dell' aria, che mantennero quasi sempre il terreno, e le piante umide, e molli, com' erano appunto; quando sul principiare della sesta notte di Gennajo, cominciò a farsi gagliardamente sentire il vento Tramontana, o Rovajo, accompagnato da un rigidissimo freddo e gelo, per cui l' aria ben tosto raffreddossi, ed irrigidì, facendosi subito un fortissimo ghiac-

clo, che fermò, e gelò, le acque di alcuni fiumi da una riva all'altra, e continuò per il primo, e secondo giorno in così fatta guisa la forza, e l'impeto del vento, che finalmente declinando a poco a poco fermossi. Cominciò subito a nevicare in tale abbondanza, che in pochissimo tempo si alzò ben molto la neve, e le rame di tutte le piante degli alberi erano affatto ricoperte; ma finalmente parendo quasi che fosse terminato di nevicare, atteso che l'aria cominciò ad addolcirsi, speravasi, che la neve dovesse presto liquefarsi, perchè aveva già dato qualche segno d'essere inumidita per andarsene in acqua; ed appunto allora fu, che principiò a farsi sentire dalle parti occidentali un vento assai freddo, portando seco un'aria piena di grossa e folta nebbia, con una minuta e gelatissima neve, la quale depositandosi sopra degli alberi, s'attaccò, e ghiacciò fortissimo. E da questo assolutamente si crede, che venisse lo strepitoso seccamento degli Ulivi, e di molte altre piante: dimodocchè quasi chiaramente può dirsi esser stato questo un espresso castigo dell'onnipotente mano di Dio, ed un grandissimo male per la nostra deliziosa, e bella Toscana.

Se mai si desse un caso simile, che gli Ulivi si seccassero, prima di venire alla risoluzione di tagliarli, si riconoscano esattissimamente tutti, pianta per pianta, e tutte quelle, che si trovano veramente seccate affatto, che si conoscono dalla loro buccia distaccata dal legno, che ha gettata una certa muffatellina di colore nericcio attaccata al di dentro della buccia; seguendo ciò non solo per il basso fusto, e pedale delle piante, ma molto più nelle rame alte, e lontane dal centro. Trovate che sieno veramente secche, si scavi la terra largamente all'intorno in modo, che tutte le barbicaje, o ceppaje restino bene isolate e scoperte per po-

tervi lavorare comodamente con le scuri, o accette bene taglienti, affinchè taglino, e non scheggino, nè lacerino il legname; purgandole benissimo da tutto il cattivo, e imperfetto, che si conosce dal non essere intieramente bianco; e si taglino in maniera, che le barbicaje restino mezzo braccio almeno più basse della superficie del suolo. Nè mai si faccia come in molti luoghi fu praticato il 1709, che dopo seccati gli Ulivi, gli fecero tagliare senza che prima facessero le dovute necessarie considerazioni, e intanto furono tagliati alla peggio, più alti della superficie della terra, senza purgare, nè pulire le ceppaje dal legname cattivo, ed imperfetto; ed essendo poi risorti i polloni, si sono trovati troppo alti, e mal situati; onde n'è seguito, che molti sono periti affatto, ed altri illanguiditi, e abbandonati talmente dalla natura, che non sono stati buoni da nulla; ma per chi ne ha dubitato a tempo, e staccati dalle ceppaje dopo otto, nove, o dieci anni, che vale a dire, prima che cominciassero a prosciugarsi, e raffreddarsi nella loro vegetazione, e piantati nelle coltivazioni, certo, che hanno fatto buonissima riuscita. Al contrario gli altri, che ostinatamente hanno preteso d'allevarli, e tirarli avanti per Ulivi da frutto, hanno veduto poi con dispiacere, alcuni andarsene affatto, ed altri ridursi in uno stato tanto miserabile, di non esser buoni nè pure per farne Piantoni, specialmente la maggior parte di quelli venuti sopra le ceppaje degli Ulivi vecchj, cattivi, e tagliati troppo alti. Ma se fossero stati tagliati sotto la terra, e purgate le ceppaje da tutto il legname cattivo, risorti che ne fossero i polloni, lasciati subito in numero tre o quattro, e più o meno, secondo la grandezza delle ceppaje, e governati; e ricalzati a tempo con la terra già scavata, sarebbero stati molto più

stabili, e durevoli non solo per Ulivi da frutto, ma per Piantoni ancora.

Io non ho inteso di dire, che si dovessero tutti staccare dalle ceppaje per piantarli nelle coltivazioni, neppure che tutti sieno periti, o debbano patire, o ridursi in uno stato di non esser buoni a nulla, mentre vado persuaso, che la maggior parte di quelli venuti dalle ceppaje degli Ulivi giovani e gagliardi, si dovessero coltivare e allevare per il frutto, benchè tagliati troppo alti, ma gli altri venuti dalle ceppaje d' Ulivi vecchi, deboli, e tagliati troppo alti, sono ormai assicurato dall' esperienza, che sarebbe stato meglio sbarbarli a tempo, e piantarli nelle coltivazioni; poichè la maggior parte sono periti affatto, e gli altri ridotti in uno stato così miserabile, che non v' è da sperarne mai che poco, o nulla di frutto, con tutto che abbiamo secondo il suolo, benigno il Clima, e sollecita la coltura.

Parlando adesso di quelli non secchi nel fusto, ma solamente nelle raine, come successe in alcuni luoghi, nel medesimo anno 1709, si riconoscano attentamente, e fermato dove vadano tagliati i rami, si segnino tutti quei luoghi con tintura bianca, o rossa, servendosi di un pennello legato sopra di una pertica, che falicita molto, senza salire sopra gli Ulivi; e gli altri seccati affatto, si segnino nel basso piede, facendovi una croce con la medesima tintura, affinchè gli uomini che debbono tagliarli, non piglino errore nè perdano tempo, ma veggano subito alla prima occhiata dove debbono tagliare. Venute poi le nuove sortite sopra i rami non seccati fino alle barbe, si taglino tutte le superflue, e mal situate praticandosi le medesime regole descritte nel Capitolo settimo per i Piantoni, che si lasciano col fusto alto sopra la terra; e per i polloni, che risorgono dalle barbicaje tagliate basse sotto la terra, si coltivino,

e si allevino nel medesimo modo, che si è detto per li Virgulti venuti da' piantoni bassi senza fusto.

CAPITOLO XI.

Del tempo di raccogliere l' Ulive, e del modo di ben conservarle, e stagionarle.

In quanto al tempo di raccogliere l' Ulive, non si può limitare, perchè cominciano a cadere al principio del mese di Novembre, seguitando fino a tanto che non siano terminate di cogliersi, o di scuotersi, ch' è quanto dire sino a tutto il mese d' Aprile, e più ancora, massimamente ne' paesi, ove sono quantità di grandi, e belli Uliveti come per esempio alle sponde della marina dello Stato di Lucca, nel Pisano, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili; ond' è necessario, e mette conto raccogliere più presto che sia possibile, massime quelle cadute sopra la terra smossa, e lavorata di fresco, dove più facilmente si guastano, e s' infracidano; ond' è che fanno meno olio, e questo di brutto colore, e di peggior sapore: essendo verissimo, che la terra smossa e lavorata di fresco, fa quasi subito qualche lacerazione all' Ulive, ed attrae dalle medesime l'olio più sublimato, e sottile, che vale a dire lo spirito; laddove quelle che cadono sopra la terra erbata, ovvero coperta dalla roba già seminatavi, nè si lacerano, nè s' infracidano così facilmente, ciò non ostante, è bene che queste ancora siano raccolte con ogni prontezza; perchè quanto più tempo si lasciano in terra, più sono sottoposte al pericolo d' esser danneggiate e dalla soverchia umidità, e dal ghiaccio, e talvolta possono esser portate via dall' acque piovane, massime negli Uliveti situati in positura scoscesa e dirupata.

Raccolte poi che saranno l'Ulive, è cosa molto necessaria metterle subito negli stanzoni sani, ariosi, ed asciutti, che abbiano i solari di tavole, che sono molto migliori che di mattoni, con le sue finestre grandi da tutte le parti per quanto sia possibile, acciò l'Ulive raccolte per lo più molli e guazzose, possano maggiormente esser dominate e dall'aria, e dal Sole; e perciò si mettano sopra li detti solari allargate in maniera che non restino alte mai più di un palmo, affinchè possano tutte asciugarsi presto, e stagionarvisi bene. Nè si lasci sopra tutto di voltarle almeno ogni due giorni una volta; poichè asciugandosi subito tutte egualmente, si liberano da tutti i cattivi odori, capaci allora di darci l'olio a suo tempo di qualità perfettissimo.

Passati poi quindici, diciotto, o venti giorni in circa dopo raccolte, voltate, e stagionate, come abbiamo detto, vedendosi l'Ulive perdere il loro chiaro, e natio lustro e colore, diventando vizze, grinzose, bigie, ed oscure, allora è necessario di farle subito frangere, e cavarne opportunamente l'olio. Nè mai si faccia, come, in alcuni Paesi pessimamente vien praticato, dove subito raccolte, le mettono il più delle volte molto alte, e quasi ammassate nelle stanze umide, buje, dove non vedono mai aria, nè Sole, ed ivi le lasciano per molto tempo senza voltarle, nè mai rivederle; e intanto in vece d'asciugarvisi, ammuffiscono, e pigliano molti diversi cattivi odori. Giunti poi cinque, o sei giorni vicini al tempo che vogliono cavarne l'olio, le ammassano tutte molto serrate insieme, acciò riscaldino, e bollano per due o tre giorni prima di frangerle; asserendo questa buona gente, che in questo modo ne ricavano assai più d'olio: cosa che in verità è falsissima, e intanto non si avvedono che

guastano l'olio in una forma, che, diventa di colore appannato, verde, ed oscuro, che rende quasi orrore a mirarlo, e di sapore tanto rancido, impetuoso e cattivo, che difficilmente si può soffrire gustandolo; laddove l'altro che si cava dall' Ulive raccolte subito cadute, e messe sopra i solari dominati dall' aria o dal Sole, ed ivi asciugate, rivolte, e stagionate, come abbiamo divisato, e frante poi nel suo più vero tempo, riesce l'olio di colore così bello, chiaro e lucente, che gioisce, e si rallegra la vista a mirarlo; e viene così esquisito, odorifero, e delicato, che ci conviene gustarlo con tutto il nostro maggior piacere.

Da tutto questo resti ognun persuaso, che non il tutto dipende, come alcuni falsamente credono, dall'arte, e dalle maestranze il far l'olio buono, o cattivo; perch' è molto difficile che l' Ulive naturalmente buone, bene asciugate, stagionate, e frante a tempo, come abbiamo detto, facciano olio che non sia bello, e buono, siccome è impossibile affatto, che l'altre che hanno patito, facciano olio, che non sia di brutto colore, e di cattivo sapore, ec.

CAPITOLO XII.

Del modo di conservare l'olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o sapori; e del modo, e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto.

In quanto al modo di conservar l'olio chiaro, lucente e bello, senza che pigli di rancido, o di altri cattivi odori, e sapori, egli è da sapersi ch' è necessario metterlo subito fatto ne' pozzi, o nelle pile, o coppi ben puliti che siano, in istanze calde esposte all' aria di mezzogiorno, alle quali di notte, ed in giornate

troppo fredde, e rigide, tengansi ben serrate le porte, e finestre, acciò non possa penetrarvi eccessivo il freddo, ciò che molto pregiudicherebbe all' olio, se si accagliasse; nel qual caso si metta pure nella stanza, dove conservasi, carbonella, o bracia, alla quale si attacchi il fuoco, acciò riscaldi bene la stanza, perchè l' olio si sciolga, e non stia punto accagliato: essendo cosa molto necessaria, che sia sempre liquido, rareffatto, sciolto, e sottile; affinchè possa liberamente deporre le materie grosse, precipitandole a basso, e rendersi con tutta facilità, e sollecitudine sublimato netto, lucente, e purgato da tutte le fecce. E tosto ch' egli si vede esser chiarito, ed aver fatta la sua intiera deposizione, ciò che suole accadere verso la fine del mese di Giugno, massime quando non si è accagliato nell' Inverno; allora è che bisogna travasarlo da un vaso all' altro, ponendo da per sè l' olio sublimato, ben purgato chiaro, e lucente; ed in altro vaso si ponga quello che si vede mutarsi di colore nell' atto di travasarlo, quando ci accostiamo verso la fine del pozzo, della pila, o del coppo, mostrandosi di colore cupo, torbido, ed albo. Si separi adunque questo secondo olio, mettendolo in altro vaso da se, e non si mescoli col primo già cavato chiaro e lucente, che per essere stato il primo a chiarire, e galleggiare, è sempre di qualità più stimabile, e molto migliore del secondo, chiamato il primo comunemente *Olio sopraffino, scelto, sottile, ed asciutto.*

In quanto al suddetto secondo olio cupo, torbido, ed albo, chiamato *Olio di fondi fini* il quale pur travasato di nuovo, torna buono, non a paragone del primo, ma poco meno; si travasi anche questo secondo olio circa la fine del mese di Luglio, ovvero al principio d' Agosto, scegliendo dal suo vaso quello che si

trova esser chiaro e lucente, ponendo l'altro da per se in altro vaso, chiamato questo *Olio di fondi grossi*, mettendolo in una stanza assai più calda, acciò questo pure si rarefaccia, e si sciolga più presto che sia possibile, precipitando a basso tutte le materie grosse, crasse, viziose, e cattive. Giunti poi circa alla metà del mese di Settembre, si travasi quest' olio di fondi grossi, cavandosi tutto il chiaro, a riserva del torbido, e della sua fondata, riuscendo il medesimo, benchè molto inferiore agli altri, assai ragionevole; poichè nè pur questo ha avuto tempo di attraere molti cattivi odori, e sapori pur troppo comunicabili, che contiene in se stessa la fondata più grossa.

Io dico, che si travasi il suddetto primo olio sopraffino, scelto, ed asciutto alla fine del mese di Giugno; il secondo, detto olio di fondi fini, alla fine del mese di Luglio, ovvero al principio d' Agosto; ed il terzo, detto di fondi grossi, alla metà di Settembre, per liberarli più presto che sia possibile, e levarli subito chiariti, dalla sua fondata, e deposizione; perchè lasciandoveli, come in alcuni paesi malamente costumano, ho veduto in sostanza, che tutto l'olio di bello e lucido, diventa brutto, ed oscuro; siccome di odoroso e delicato, rancido, sapiente, insipido, e cattivo.

In quanto poi all' ultima fondata più grossa, dov'è sempre dell' acqua, e della terra, ed altre materie crasse e viziose, che uscirono dall' Ulive, questa spurgata che sia è buona per far sapone, e per unger le lane ordinarie e grossolane de' Contadini.

Adunque dopo chiarito, purgato, e travasato l'olio sarà bene tenerlo in luoghi che nella State non siano molto caldi, e nell' Inverno non troppo freddi, atteso che il troppo caldo lo stempra, ed il troppo freddo lo

fa accagliare; di maniera che da questi due estremi viene assai perturbato l' olio, mettendolo troppo in moto il gran caldo su tramandandone quelle picciole particelle di pochissima fondata, che quiete e sanamente riposansi in fondo; fissandolo malamente il freddo, per cui viene separato dal suo continuo, e gli viene tolto affatto il dovuto suo liquido. Cose tutte che ammortano l' olio, rendendolo men delicato al sapore, nè tanto lucido alla vista. Sappiasi in fine che l'olio quanto più invecchia, sempre più perde il suo natio colore, e delicato sapore, ec.

TRATTATO
DELLE PIANTE DE' FICHI

CAPITOLO PRIMO.

Della qualità della Terra, e del Clima per li Fichi.

Le Piante de' Fichi richiedono paese caldo e temperato, perchè ne' paesi molto freddi non vengono bene, e fanno poco frutto; salvo alcuni luoghi di ridossi difesi dalla Tramontana, ed in paesi molto caldi, composti di terra secca, leggera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, non regnano, perchè il gran asciuttore, e siccità della State gli fa ogni anno avvizzire, e cadere le foglie, ed i frutti prima che arrivino al tempo della loro maturità. Ma quest'è solamente per li Fichi Settembrini, che maturano tardi; che per quelli di Malta, di Portogallo, S. Pieri Gentili, o sieno Dori e simili, che maturano presto, questi paesi, e questa qualità di terra sono molto a proposito, e producono quei frutti di un sapore, e odore così perfetto, che pajono conditi. Ma è però vero, che le piante restano sempre piccole e poco robuste.

Ne' paesi mediocremente freddi si scelga la terra leggera, asciutta e non molto grassa, ed in luoghi verso Oriente e Mezzogiorno, e difesi dalla Tramontana più che sia possibile, ed ivi si piantino i soprannominati Fichi della state, che maturano presto;

e alcuni settembrini, o Autunnali, che maturano più anticipatamente degli altri, come sono gli Ottati, gli Albanelli, o siano Albi, perchè entrando in altre razze più tardive, ne' paesi freddi non concludono nulla.

I veri terreni per li Fichi sono quelli mediocremente pastosi, asciutti e casalinghi, purchè sieno in paesi caldi dove vengono presto alberi molto belli, e fanno i Fichi dolci, saporiti e di tutta perfezione. Al contrario le terre troppo umide, e grasse gli fanno molto acquosi, e di minor sapore e crepano, e marciscono facilmente sopra degl'alberi prima della loro maturità, massime nell' annate troppo umide, e piovose. Vi sono però alcune specie di Fichi asciutti, e poco melosi, come sono gli Albi, Brogiotti neri, Docicali, Poponi S. Firenzi, o sieno verdini e simili, che fanno molto bene nelle suddette terre. Ma altri che di lor natura riescono molto umidi e melosi, come sono i Maltesi, Portogalli, S. Pieri Gentili; Ottati, S. Martini e simili, che richiedono il paese caldo, ed il suolo mediocremente asciutto: per quali sono molto proprj i terreni casalinghi, particolarmente in luoghi di case sfatte, o rovinate, purchè sieno in paesi caldi; questa sorta d'alberi vi crescono prestissimo, e fanno i frutti molto saporiti, odorosi e perfetti.

CAPITOLO II.

Della qualità delle Piante de' Fichi, e del tempo e modo di piantarli.

Queste sorte d'alberi si possono avere in più modi; ma perchè due mi sembrano i più facili, e i più sicuri, parlerò solamente di questi. Alcuni si chiamano barbate, che sono polloni, che nascono dalle barbicaje

delle piante grosse, quali si cavino diligentemente più guarniti di barbe che sia possibile; e dovendoli piantare in paesi caldi, ed in terre leggerose asciutte, si faccia dalla metà di Novembre, alla metà di Decembre. Laddove in paesi freddi, ed in terre umide e forti, dalla metà di Febbrajo, fino a tutto Marzo; e imbrattate che sieno le barbe col solito sterco, si piantino nella coltivazione preparata, come si è detto per li Gelsi, Ulivi, ecc., in modo che non restino al fondo più di due palmi, valutato l'abbassamento, che fanno alla prime pioggie dopo piantati, per la ragion della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco. Indi si metta a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino i fusti delle piante de' Fichi, con legatura di salcio, colli suoi fardellini di fieno, ec. Ma perchè questa sorta di barbate ho veduto più volte coll'esperienza, che non fanno certa buona riuscita, di qui è che non voglio diffondermi di vantaggio, mentre penso di parlare più a lungo di un'altra sorta, che si possono facilmente avere da rami robusti, e di buona forza, staccati dalle piante grosse, quali per verità mi hanno fatte sempre prove così belle, che v'è restato ammirato ognuno.

Parlando adesso delle piante de' Fichi, che vengono da rami, dico, che si prepari la coltivazione, come se ci dovessimo piantare Ulivi, e in tanto si sappia, che dovendoli piantare in paesi caldi, e in terre leggiere, e asciutte, si faccia dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide e grasse dalla metà di Marzo sino a tutto Aprile. Io dico, che si piantino nelle stagioni suddette, e non in altri tempi dell'Autunno e dell'inverno, perchè trattandosi di rami senza barbe, massimamente di legname di Fico, ch'è di sua natura pochissimo consolidato, e di niun

sussistenza, molto floscio, tenero, poroso, di buccia grossa, e piena di un nutrimento simile al latte, facilissimo a conglutinarsi e marcire, quando si piantino molto prima, ch' entrino in azione, l' umidità della terra si contamina, e marcisce facilmente: ovvero gli opprime in maniera, che non mettono che pochissime, e cattive barberelle circa a un palmo vicine alla superficie della terra, e fanno gettate così sottili e miserabili, che non sono buone da nulla; e intanto le persone di corta vista vi si attaccano, lusingandosi vanamente. Io dico questo non solo per via di ragione naturale, quantunque chiarissima, ma con l' esperienza alla mano, mentre due volte sono restato ingannato; la prima, ne piantai venti nel mese di Gennajo, senza che se ne attaccasse neppure uno: la seconda dodici, o quattordici nel mese di Novembre, che neppure allora se ne attaccò nessuno. Mi parvero così strani quegli accidenti, che feci scavare le fosse, dov' erano piantati i detti rami, per venire in cognizione del perchè non si erano attaccati, e trovai, che dal primo fino all' ul-l' ultimo era a tutti marcita affatto la buccia e quasi il legname, eccettuate le cime, perchè restavano scoperte, si conservarono sino a un palmo sotto la superficie della terra, dove pur queste erano diventate di color bigio e cattivo, non ostante che le fosse fossero ben fognate, stipate e piantate con le dovute diligenze.

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole dette per gli Ulivi, si scelgano le rame di Fico di tre o quattro anni dalle cime delle piante giovani, sane e vigorose, dalle parti verso Oriente e Mezzogiorno che abbiano la cima maestra grossa, robusta, non sottile, nè di buccia liscia; perchè di questa sorta si attaccano più difficilmente, e riescono le piante sempre

piccole, miserabili, e poco fruttifere; ma quelle scelte si attaccano francamente, e vengono presto alberi grossi, vigorosi e fruttiferi. Si taglino dunque le rame scelte alla lunghezza di due braccia e mezzo, e forse tre coprendo la tagliatura con mistura da innesti, senza tagliarli nessuni rametti; indi s'imbratti tutta la rama eccettuata la cima maestra; e così imbrattata, si distenda nella fossa in maniera, che resti poco meno di due palmi al fondo; dove si faccia prima un grosso suolo di terra scelta, mescolata con due grossi corbelli di concime bene smaltito e sostanzioso, coprendo la rama con li suoi rametti addrizzati per il loro verso senza romperli, e senza pigliare, nè calpestare la terra, e intanto si alzi con avvedutezza la cima maestra all'insù in modo, che non resti più di tre, o quattro dita fuori della terra, lasciandola quivi un poco più bassa di quel che sia l'altra superficie del suolo. Io dico, che non si taglino alcuni rametti, nè si spacchi l'estremità del fusto, come molti praticano, non solo perchè si guarniscano tosto più copiosamente di buone barbe, ch'è il maggiore ajuto, che possa darsi alle piante; ma per liberarle dalle acque, e dalla soverchia umidità della terra, che penetra per quelle tagliature, incorporandosi facilmente nel legname, con pregiudizio notabilissimo della rama; e di qui è, che non fanno poi quelle robuste, e belle gettate, che fanno l'altre rame, piantate con le divisate diligenze.

CAPITOLO III.

Del modo di coltivare i Fichi la prima stagione dopo piantati.

Dopo piantate le rame di Fico, si osservi quando cominciano a gettare; e tosto che si vedono le nuove

cime tanto lunghe, ch' abbiano 4 o 5 foglie, s' allontani un poco la terra all' intorno, in maniera che faccia la figura di una piccola catenella fonda circa a un palmo; indi si piglino 3 o 4 libbre di latte di Pecora, di Capra o di Vacca, munto l' istesso giorno, acciò non sia inacidito, che in questo caso sarebbe forse dannoso, ovvero non tanto proficuo; mettendolo in una pignatta, o altro vaso, facendovi prima un piccolo foro, per dove possa uscire adagio e sottilmente. Mettasi poi il detto vaso vicino alla cima del fico in modo che aprendo il foro, il latte vada a cadere nella bucarella, e incorporarsi á poco a poco nella terra appunto intorno al fusto, ed alle piccole e tenere barbe del fico, facendolo per una trentina di giorni, due volte la settimana, sempre dall' ore 24 addietro e in tempo che i fichi abbiano cominciato a muovere e siano gagliardemente in azione, acciò le barbe possano più validamente approffittarsene. E caso che in quel tempo la stagione fosse molto piovosa, s' aspetti a farlo passate che siano le pioggie, e che il terreno sia un poco asciutto. Ogni mattina dopo adacquati i Fichi col latte si vadano a lavare i vasi, e si riempiano le bucherelle con la terra, acciò il calor del Sole non venga ad asciugarle troppo, e consumare inutilmente parte di quella sostanza.

Egli è di sapersi, che l' adacquare i fichi di rami con il lat e nel principio della loro azione è una cosa tanto propria, che secondo me non si può trovar meglio; primieramente per esser di una sostanza senza paragone, molto rinfrescativo, sottile e facilissimo a introdursi subito validamente in quelle piante, e secondariamente per essere il nutrimento e la virtù delle medesime piante simili appunto al latte; e perciò starei per dire, che faccia il medesimo effetto, che

fa agli Agnelli, Capretti ed altri animali: dimodochè dal principio, che cominciarono ad entrare in azione, fino che non restarono per quell' anno d' agire, ch' è quanto dire in meno di sette mesi, hanno sempre fatte gettate lunghe circa a' tre braccia; ed alcuni di più; e quel che ha resa maggiore ammirazione ad ogni uno, è che nell' anno prima hanno fatto ad ogni foglia un Fico, principiando giù vicino alla terra, alle cinque o sei foglie, e seguitando continuamente quasi fino che hanno durato a crescere; dimodochè i Fichi ascendevano al numero di quindici, diciotto o venti per ciascheduno; e talvolta ne hanno condotti a perfezione, non solamente i primaticci della State, ch' è molto più facile, ma i Brogiotti neri, che sono degli ultimi, che maturino, e non ostante che ne hanno maturati perfettamente il primo anno.

Io non pongo in dubbio di non esser stato, e di non dover esser nuovamente criticato, massime dal Popolo più minuto, e di poco conto, per aver insegnato, consigliato a adacquare il primo anno i Fichi con il latte; mentre non fa ch' io vada persuaso, che piantandone qualche grosso numero; e in coltivazioni incomode e lontane, non sarebbe praticabile; ma trattandosi di poche piante negli Orti, e Cortili delle Città, o vicini alle Ville, e luoghi simili dove s'abbiano cari Alberi grossi, fruttiferi e anticipati, non so vedere, che non si possono agevolmente sagrificare per una trentina di giorni due volte la settimana, tre o quattro libbre di latte per volta, senza incomodarsi nè pure con la spesa, che finalmente non ascende a tre paoli per ciascheduno; e intanto siamo sicuri di aver prestissimo piantate grosse, robuste e fruttifere; dimanierachè se faremo i conti giusti, resteremo persuasi d' aver sofferto meno incomodo, e meno spesa

di quelli, che con poco denaro ne piantano molti; perchè i nostri si attaccano ugualmente tutti, e vengono prestissimo a perfezione. Al contrario gli altri si perdono la maggior parte, e quei pochi, che si attaccano, lo fanno così debolmente, che restano sempre Alberi piccoli, e poco fruttiferi.

Avanzandosi poi la State, e veduto che ne' mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, come molte volte succede, si adacquino in questa maniera. Si prenda un tinello, o altro vaso capace di quattro o cinque barili d'acqua, e messolo vicino al Fico che si vuole adacquare, si faccia un piccolo foro giù rasente al fondo, acciò dopo pieno possa uscirne l'acqua a guisa di un piccolo zampillo, guidata per mezzo di un Trogolo, o canaletto di legno vicino al pedale del Fico, cominciando circa all'ore 23, affinchè possa gettare quasi tutta la notte, replicandolo per due sere continuate, ad effetto, che la terra resti benissimo inzuppata; e se l'asciuttore seguitasse, passati che sieno otto o dieci giorni, si replichi di nuovo la medesima innacquatura, affinchè mai patiscano troppo l'asciuttore, che si sarebbe di pregiudizio grande: poichè interrompendosi l'azione, restano subito d'agire, e intanto si prosciugano, e non fanno quelle belle e robuste gettate, che sopra si è detto. Nè si manchi di riconoscerli di quando in quando, tagliandoli con avvedutezza tutti i rametti, che venuti fossero per il dosso del fusto; e nel medesimo tempo si metta ad ogni pianta il suo palo, fermandovi il fusto del fico con legatura di salcio, fatta destramente con i soliti fardellini di fieno, acciò non sieno sbattuti, nè troppo agitati da'venti. E se dubitassimo, che le cime di questi Fichi, così tenere e delicate potessero esser guastate dalla rigidezza del freddo, si fascino con dei

pezzi di stuoja, o altra cosa per assicurarle; e intanto si rivedano qualche volta, perchè non sieno guastate dagli Animali, che ivi sogliono nascondersi, per difendersi dal freddo.

CAPITOLO IV.

Del modo di coltivare i Fichi, e dello stradamento, da comunicarseli a dare per mezzo del taglio.

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, si scalzino più anticipatamente che sia possibile al fondo circa a mezzo braccio, tagliando tutte le barbe per il fusto scalzato, allontanando la terra senza smuovere, nè sollevare da mezzo braccio in giù, quella vicina al fusto; dove restò incorporato il latte, lasciandola isolata, e attaccata intorno alle barbe, scavando l'altra più largamente un braccio al fondo, acciò si possano governare agiatamente con un grosso corbello di concime per ciascheduno, bene smaltito trito, e sostanzioso, ricalzandoli subito con la medesima terra; e nell'istesso tempo si osservi, se il palo avesse bisogno d'esser cavato, rimesso, e rilegato dall'altra parte, si faccia: e si avverta anche per quest'anno, se nei mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, s'adacquino nel medesimo modo, che ho detto nel Capitolo antecedente. E cominciando a mettere i rami per il fusto, se ne lascino soli due, uno che guardi a destra e l'altro a sinistra, acciò comincino la loro estensione, aperta tanto da una parte che dall' altra, senza che si confondano, nè si contrastino insieme. E veduto che alcuni non gettassero i rami laterali, seguendo a crescere solamente con la cima, questa si tagli subito a quell'altezza che si stima propria, e

dove si vogliono i rami, coprendo la tagliatura con mistura da innesti; acciò non vi penetri l'acqua, nè altra umidità, e venuti che sieno i rami, se' ne lascino soli due, uno da una parte, e l'altro dall' altra tenendoli disciplinati col taglio in maniera che uno non ingrossi mai più dell' altro, ciò che si esige facilmente tagliando e raccorciando dottamente il più grosso, e meno il più piccolo; e talvolta si lasci questo secondo tale qual'è: così si seguiti successivamente ogni anno, tagliando sempre tutti que' rami, che minacciano della confusione, e altri che nascessero con troppa forza vicino al centro, e sopra il dosso de' rami maestri vicini alla loro madrebranca, chiamati comunemente rami di falso legno, che d'ordinario si usurpano non solo inutilmente la maggior parte del nutrimento, ma con pregiudizio notabile delle rame da frutto; e però si taglino immediatamente insieme con tutti gli altri inutili, infermi e di poca forza, affinchè la pianta rimanga sempre chiara e aperta di rami, e dominata anche in mezzo dall'aria e dal Sole; acciò possano asciugare le umidità, che vi depongono le nebbie e le guazze, che fanno ingiallire, e cadere i frutti prima che arrivino alla dovuta maturità. E resti ognun persuaso, che questa sorta d'alberi piantati e custoditi, come sopra si detto, il terz'anno son grossi di fusto più che il collo della mano d'Uomo, e si comincia a conseguirne del frutto.

Io sono ormai assicurato, che i Contadini disavveduti, e di grosso intendimento, credano, che sia impossibile il praticare tutte le diligenze descritte, e forse soggiungono essere la maggior parte superflue, vane e gettate; asserendo aver sempre veduti e mangiati de' Fichi senza tante precauzioni; non avendo mai preso nulla di lume, nè di cognizione nel corso

di tant'anni, che hanno piantati moltissimi Fichi, e pochi ne sono cresciuti e venuti a perfezione, bastandoli di far vedere, che molti si sono attaccati, ma restati languidi, miserabili e senza forze; adducendo per ragione da loro sognata, che la terra è sdegnata, e non vuol più quella sorta di piante, non volendo credere che vi sia differenza nei rami, considerandoli ugualmente tutti buoni. Nè tampoco si persuadono, che possa esserli di nessun vantaggio il piantarli bene, dal piantarli male; e finalmente non valutano nulla molte altre diligenze accennate, quali sebbene a prima faccia pajono molte, e forse difficili a praticarsi, non sono però di quella fatica, e di quel perdimento di tempo, che vien creduto, anzi di grandissimo piacere, e divertimento, massimamente per chi ha genio alla Campagna; ottenendo al fine di vedere in breve tempo con sommo piacere le divisate sue piante tutte egualmente grosse, ben formate, e fruttifere, assaporandone subito le primizie che giudica dolci, benchè acerbe; nè gli par vero dalla gioja di possederle mature, nè pure quando si accosta alle labbra il loro dolce, saporitissimo frutto.

TRATTATO DELLE PERA

CAPITOLO PRIMO.

Del modo più facile di far la provvisione di semi di Pera, e d' altri Frutti.

Primieramente dico, che per radunare senza incomodo, e con facilità i semi delle Pera, ed altri frutti, possono tutti quelli, che ne mangiano, tenere nelle loro tavole una piccola scatoletta di legno, ed ogni volta che ne mangiano, e che trovano i semi veramente buoni e perfetti, li cavino, mettendoli nella detta scatoletta; dove si conservino fino al tempo di seminarli. Si avverta però, che quando se ne cavassero molti in una volta, e da frutta troppo mature e fracide, è necessario metterli prima in luogo arioso fino a tanto che siano bene asciutti, acciò la troppa umidità non li faccia, come facilmente accade, muffire, o patir tanto, che non nascano.

Potrà forse parere ad alcuni, che questa sia cosa di poca stima, e da non farne gran capitale; ma per verità chi vuol far bene i Vivai di buone piante, ci vogliono i semi, senza de' quali non riescono mai compiutamente perfetti; e facendosi poi, come ho già detto, in capo all' anno, quasi senza fatica, con poco incomodo, e con nulla affatto di spesa, anzi con sommo piacere, l' uomo si trova incontanente scelta e comoda provvisione di semi massimamente nelle case de' Signori che mangiano continuamente alle loro Tavole

ogni sorta di frutta; ond'è che possono ordinare, e dare positivamente l'incombenza ad uno de' loro servi, che faccia accuratamente questa seconda, quando per proprio divertimento, e piacere non gustasse di praticarla a' medesimi padroni. Raccomando pertanto di tener conto de' semi di tutte le frutta, perchè oramai sono abbastanza persuaso della vera e sicura esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme massimamente messe in Vivajo, sono senza paragone le perfettissime, e molto migliori di quelle selvatiche, che si trovano casualmente nei luoghi coltivati, e nei boschi, o altrove, ecc.

CAPITOLO II.

Del tempo e modo di seminare i semi delle Pera nel primo Vivajo.

Il vero tempo di seminare i semi delle Pera egli è dalla metà del mese di Gennajo fino a tutto Febbraio; benchè ne' luoghi caldi, di terra sottile, asciutta, e non soggetta molto alle Talpe, Rusole ed altri animaletti, si possono seminare sicuramènte dal principio di Novembre fino alla metà di Dicembre. Adunque si metta all' ordine un pezzo di terreno in luogo arioso, non esposto alla Tramontana, di qualità grassa, pastosa, e col comodo di poterlo adacquare, vangandolo più di mezzo braccio al fondo, purgandosi benissimo da tutte l' erbe, barbe, ecc. Si mescoli poi colla terra già vangata una giusta porzione di concime benissimo smaltito, trito, sottile e spiritoso, come sarebbe polvere di vagliatura di grano roso dalle tarme, sterco di Colombi, di Polli e di Pecora, stritolato e ridotto in polvere zappando poi minutamente il medesimo

terreno, acciò il concime resti benissimo mescolato con la Terra. Si piglino poi i semi delle Pera, seminandoli sopra la detta terra, lontani quattro o cinque dita uno dall' altro, coprendoli leggermente con la medesima terra stritolata, acciò si accosti, si unisca e abbracci i medesimi semi; affinchè non sieno mangiati, nè portati via dalle Rusole, ed altri animaletti, che facilmente entrano fra la terra particolarmente quand' è smossa, e lavorata di fresco.

Prendasi in oltre un innaffiatojo, si dia leggermente una spruzzata d'acqua sopra tutto il suolo del terreno, dove sono seminati i suddetti semi; perchè maggiormente s' accostino, e si uniscano colla terra. E se prima di nascere si vedesse, che ne' mesi di Marzo, d'Aprile, o in altri tempi, la stagione andasse molto asciutta, si replichi di quando in quando la suddetta innaffiatura, acciò possano più facilmente e anticipatamente nascere.

Per quelli poi che non possiedono terreno a proposito, ovvero mancasse loro il comodo dell'acqua, questi possono seminarli in vasi pieni di terra con tutte le medesime regole qui sopra descritte; e trapiantarli poi dopo due anni, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Del modo di allevare e coltivare il primo e secondo anno le piante nate dal predetto seme.

Primieramente si osservi quando cimineiano a nascere, e si tenga sempre netto e pulito tutto il terreno del Vivajo dall' erbe ed altro, che vi potesse essere d' impedimento, e di pregiudizio a quelle piccole, tenere e delicate piante, adacquandole ogni volta che si

vede il bisogno; acciò non patiscano mai l'asciuttore, che sarebbe loro di pregiudizio grande. Si tenga anche in questo primo anno il loro, benchè piccolo, fusto netto, e pulitto da tutti i rametti troppo grossi, acciò il nutrimento non abbia la libertà di sfogare inutilmente; ma sia obbligato a starsene più ristretto a benefizio delle barbe e del fusto; acciò si faccia più anticipatamente di maggior complessione, ch'è quanto dire robusto, vegeto, liscio, di buccia grossa, viva e piena di nutrimento; capacissimo a suo tempo di validamente ricevere l'innesto alto, o basso, dove il genio, o il bisogno richieda. Laddove lasciato sfogare in buccie, o in falsi rametti, a capriccio della storta natura, si trovano poi così scabrosi e stentati, che siamo sforzati ad innestarli dove vogliono, e richiedono i medesimi fusti; e per lo più, quando si attacchino, fanno sempre gettate languide e miserabili.

Passata poi tutta la Primavera, la State, e la maggior parte dell'Autunno, ed arrivati al primo mese di Novembre dopo seminati, si puliscano benissimo dall'erbe, sarchiando leggermente tutto il terreno del Vivajo, scalzando con somma diligenza quelle piccole piante, senza toccar loro le barbe, nè smuoverli la terra all'intorno; governandole ciascheduna con una piccola giumella di concime della medesima qualità sopra descritta, coprendolo con la medesima terra senza pigiarla, nè camminarvi sopra.

Si stia attenti anche nel secondo anno, oltre al far, che non patiscano l'asciuttore della State, e al tener pulito dall'erbe, e sarchiato tutto il terreno del Vivajo, e tutti i rametti che vengono per il fusto; con segno di voler troppo ingrossare, e usurparsi senza frutto gran parte di nutrimento; quasi si levino subito che si vedono esser di quella natura, affinchè la sostanza mag-

giore acquistata vieppiù dalle barbe, stia sempre tutta ristretta, e impiegata a benefizio del solo fusto.

Passati poi il primo e secondo anno dopo seminati, e custoditi come sopra, si spiantino da questo primo Vivajo, e si ripiantino nell' altro, dove si dovranno innestare, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO IV.

Del modo e del tempo, e della neccessità di fare i Vivaj per trapiantarvi i Peri venuti in due Anni dal seme.

Per fare i Vivaj delle piante de' Peri che si cavano dal primo Vivajo, dove già furon seminati, si scelga una pezza di terrá sana, leggerosa, pronta, attiva, in luogo arioso, e non esposto alla Tramontana, e se sia possibile, e col comodo di poterla adacquare; vangandola, o per meglio dire, divoltandola un braccio al fondo, cominciando col fare andantemente una fossa larga più d'un braccio, e piena che sia di stipa, o altro falciname minuto, se ne cominci a scavare andantemente un' altra accanto alla prima, in modo che non vi resti nulla di sodo fra l' una e l' altra, come se si dovesse diveltare, o scavare per uso di Vigna; mettendovi sotto da per tutto la stipa, butandovi poi sopra la terra, che si scava dall' altra fossa, che si va facendo, e nel medesimo tempo vi si metta il dovuto solito concime sostanzioso; e si piantino i Peri dritti, e affilati in distanza di due palmi uno dall' altro, e niente più al fondo di quel che stavano nel primo Vivajo, senza pigiarli, nè calpestarvi la terra all' intorno, allargandoli con avvedutezza le barbe per il loro verso naturale, senza tagliarne le piccole, nè spuntare la

maestra, chiamata Fittone, nè altre delle grosse, lasciandole tutte tali quali, acciò si allarghino, e si dilatano con buon ordine per la terra, dimodochè sbarbandoli poi da questo Vivajo per ripiantarli in Giardini , o nelle coltivazioni , riesce fatto con tanti avvantaggi mai possibili a ottenersi dalle piante troppo avanzate nel primo Vivajo.

Parlando addesso del tempo di sbarbare i Peri dopo due anni, che furon seminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel secondo, come sopra si è detto; si faccia dalla Metà di Novembre fino alla metà di Dicembre , ovvero dal principio di Febbrajo fino a' primi giorni di Marzo , sempre in tempo, che la terra non sia niente bagnata più del bisogno; nè si tengano mai più di due anni nel primo Vivajo e mentre si sbarbano, si faccia il possibile per non offenderli, nè lacerarli le barbe nè la buccia, levandoli solamente tutti i rametti troppo grossi che venuti fossero per il fusto contro il buon ordine naturale, senza toccarli, nè spuntarli la cima, quando non eccedesse molto in lunghezza.

Io stimo così necessario di sbarbare i Peri, dopo due anni seminati nel primo Vivajo ; e ripiantarli nel secondo tutti ugualmeute distanti due palmi uno dall' altro ; perchè avendo scelta e preparata la terra con la divisata stipa, messavi sotto da per tutto, e governata col solito concime, viene a restare più sana , sciolta, rarefatta, sollevata, e con maggior attività , dimanieracchè messevi le piante de' Peri con le loro barbe allargate, si attaccano francamente, abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, dove cominciano tosto ad agire con tutta vivezza e celerità e in tanto si guerniscono di maggior quantità di barbe sane, robuste, e attive, ch'è il più difficile di queste piante, e senza un preparativo di questa sorta , non

ho mai veduti Vivaj di piante di Peri tutti unitamente gagliardi, robusti, e ben guarniti di buone barbe.

Parlando adesso de' Perugini selvatici, che si trovano ne' Boschi, Ragnaje, ed in altri luoghi simili; scelti che siano vegeti, con buone barbe, non prosciugati, nè illanguiditi, si piantino nel Vivajo con le medesime regole, che ho qui sopra descritte per quelli, che si cavano dal Vivajo fatto di seme: poichè da questi Perugini se ne cavano piante ragionevolmente buone.

CAPITOLO V.

Del modo di coltivare, e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivajo.

Al principio del mese di Novembre, dopocchè saranno state le suddette piante un anno intiero in questo suddetto Vivajo, si allontani loro la terra all' intorno al fondo circa un palmo, tagliando tutte le barberelle, che si trovano esser sortite a quell' altezza: governandole poi con una grossa giumella di concime buonissimo, si ricoprano colla medesima terra, e s' innestino subito in questa maniera. Primieramente si seghino un palmo alte sopra la terra, sempre in luogo di buccia liscia, che non vi siano nodi nè altre scabrosità e pulita che sia la rozzezza della segatura, si spacchi nel vero mezzo il fusto con ferro tagliente e pulito della ruggine; mettendo nella spaccatura una bietta, o zeppa di ferro, o d' osso ovvero di legname forte assai più piccola, e stretta della grosezza del fusto, acciò vi si possa restare d' ambe le parti tanto di vuoto, che vi possano facilmente incastrare, e accomodare le mazzette domestiche; quali si lascino con un solo oc-

chio per mazzetta, appuntandole in maniera, che commettano, e si tocchino bene non solo al di fuori delle buccie, ma anche al di dentro. E perciò è necessario, che le mazzette domestiche sieno non solamente a zeppa, sottili in fondo, ma di più bisogna scarnirle e tagliarle ugualmente, acciò restino tanto grosse da una parte, che dall' altra.

Per quelli poi che sono di fusto sottile, e non si possono innestare che ad una sola mazzetta; questa si digrossi diversamente dall' altre, cioè in modo, che la parte, che deve restare al di fuori; sia assai più grossa dell' altra, che restar deve al di dentro. Si faccia adunque della figura, ch' è una lama di coltello, ma non gli si levi di dentro affatto la buccia, che in questa forma riesce facile la commessura, tanto dalla parte, dov' è insetata la mazzetta domestica, quanto dall' altra che resta senza; poichè stringendosi con salcio, o altro legame, la spaccatura non patisce, nè fa risalto dall' altra parte, ma unitamente risserransi, e si ritoccano bene insieme d' ambe le parti tutte le buccie.

Si mettano le mazzette domestiche nella spaccatura del fusto salvatico in modo che il loro occhietto resti più basso, e vicino alla segatura del predetto fusto più che sia possibile, e si osservi, che l' occhietto resti sempre al di fuori, benchè altri pretendono che sia meglio metterlo al di dentro; asserendo, che il germoglio, che sortisce dal detto occhietto, si unisce, e si addirizza più facilmente col fusto selvatico. Ciò, che in fatti non regge, perchè io che ne ho fatti molte volte e nell' uno, e nell' altro modo, ho veduto con l' esperienza sempre miglior prova in quelli voltati al di fuori. E la ragione è chiarissima; poichè questi restano molto più vicini alla buccia del fusto selvatico,

dalla quale debbono ricevere il nutrimento: e questa glielo tramanda assai più facile, e naturalmente; e attaccati che siano, in due o tre anni fatti germogli, o per meglio dire rami, si uniscono e s' addrizzano tanto bene, come se la mazzetta fosse stata messa nel vero mezzo del fusto.

Prima di legarli si stacchino due pezzi di buccia dal fusto selvatico già segato, e s' addattino d' ambe le parti, in maniera che coprono bene le mazzettè, che restano incastrate nella spaccatura del fusto: dimodocchè serrandosi con salcio spaccato, ovvero con tiglie di canapa pettinata, validamente s' abbraccino, ed attacchino senza la minima lacerazione; s' impeccino poi, tanto la segatura del fusto selvatico, che le tagliature delle mazzette domestiche, con la solita mistura non troppo calda; e si procuri di circondare benissimo le mazzette dalla parte di fuori, acciò non vi possa penetrare nè acqua, nè altra umidità.

Vi sono altre stagioni, e altre diverse maniere per far gl' innesti, che tutte a volere qui riferire, porterebbero molto in lungo questo capitolo; e però stimo bene di trattarne diffusamente in un Capitolo a parte.

Passato che sarà tutto l' inverno dopo innestati, ed arrivati alla Primavera in tempo, che i vegetabili cominciano a entrare in azione, e muovere, si osservino quelli che non fossero attaccati, e s' innestino di nuovo più bassi, perchè questa stagione ancora è molto buona e propria per innestare, passata che sia la metà di Marzo, e più presto o più tardi secondo le correnti stagioni, e la caldezza del Clima. Indi si taglino, o strappino subito, che si vedono nascere alcuni germogli per il fusto selvatico, acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento; tenendolo obbligato anche da principio a far tutta la sua forza verso l' oc-

chietto dell' innesto ; e veduto questo sicuramente attaccato, o cresciute le sortite in modo, che si possa distinguere la migliore, si tagli subito tutta l' altra mazzetta dalla parte opposta, che dà segno di mettere più stentatamente, e con meno forza : e intanto si metta una grossa canna fitta in terra, alla quale si adrizzi il germoglio dell' innesto, fermandolo con legatura fatta gentilmente con fila d' erba, e in tanto si sciolga l'altra fatta al fusto selvatico nell' atto d' innestarlo, acciocchè il nutrimento possa più facilmente circolare, e passare nelle sortite domestiche. Si osservi ancora, se dal medesimo occhio non fossero venuti, come suole accadere, più d' un germoglio, e si taglino, o si strappino tutti a riserva del migliore, e più bello ; e se per il fusto di questo si vedessero rametti troppo grossi, che minacciassero di pervertire l' ordine più comune della natura, si taglino anche questi subito che si vedono, affinchè la virtù della pianta resti sempre tutta impiegata in prò del fusto della cima, e delle rame buone. Nè si lasci di tenere continuamente zappato, netto e pulito dall' erbe tutto il terreno del Vivajo, adacquandolo ogni volta che si vede il bisogno, acciocchè queste tenere piante non siano mai fermate, nè trattenute dall' asciuttore della State; ed assicuro ognuno, che fatteli tutte queste vantaggiose diligenze (che secondo me si riducono a un civile e nobile divertimento) in un solo anno faranno gettate così alte, grosse, robuste, belle, e capaci di potersi trapiantare ne' giardini, e nelle coltivazioni, come dirò nell' appresso Capitolo.

CAPITOLO VI.

Del tempo, e del modo di sbarbare le piante dei Peri dopo innestate, e piantarle nei giardini, e nelle coltivazioni.

Il vero tempo di sbarbare le piante de' Peri, e ripiantarle ne' giardini e nelle coltivazioni, che sono in paese caldo, e non esposto alla tramontana, e composto di terra leggera, asciutta, e non molto grassa, egli è dalla metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; dove ne' paesi freddi, e composti di terra umida, grassa, e sostanziosa, dalla metà di Febbrajo, fino alla metà di Marzo; col dovuto necessario riguardo, che nelle terre leggere, e sottili, asciutte, e poco sostanziose, vi si mettano piante, che facciano le Pera tenere delicate, e meglio suguse, come sono le Bugiarde Burè bianche e grigie, Angeliche, Ciasseria, Spina di Carpi, Berganiotte, della Novellaria, Colmare e simili: al contrario ne' paesi un poco freddi, e di terra umida, grassa, e sostanziosa vi si piantino qualità di pera asciutte, nè molto sugose come sono le Chiaraville, Gerusalemme, o siano Allore, Garafanone, Carovelle del Bacchettone, Mistergian, Giugnolone, Moscadelle tonde dalla State; e altro odorose e saporite di simil sorta. Vi sono poi le Buoncristiane dall' Inverno, che, seondo me, sono le migliori, e più nobili di tutte l' altre, purchè siano fatte in terra nè molto umida, nè molto forte, ma gentile, leggerosa, profonda, pastosa, e grassa, ed in luogo caldo, che non vedano, ne sentano la Tramontana; come per esempio ne' giardini ed orti della Città, e Ville di Clima dolce, ed in terreno non frigido, nè capace di ritenere in se stesso della soverchia umidità; vicino poi alle

muraglie vengono ottimamente non solo le piante, ma le Pera ancora molto grosse, liscie, belle, sostanziose, e di un sapore molto odorifero e delicato.

Al contrario, ne' paesi freddi, e composti di terra umida, e forte, ovvero troppo asciutta, e poco sostanziosa, fanno le Pera piccole, nodose, brutte, e quel ch'è peggio, non sono buone a nulla; e perciò s' abbiano tutti i dovuti necessarj riguardi quando si piantano, non solo ne' giardini e orti della Città ma anche nelle Ville, e coltivazioni della Campagna si mettano Pera, che siano proprie, e si confacciano alla terra, ed al Clima; altrimenti non riescono mai di quella bontà, e perfezione, che si vorrebbero. E sappiasi che le Pera Buoncristiane dall' Inverno, poste in terreno e clima a proposito, vengono molto belle le piante, buonissimi e durevoli i frutti; ed essendoci ingannati nella scelta della terra, e del clima, non fanno buona prova le piante, nè son buoni e durevoli i frutti. Nè occorre che i giardinieri si lamentino d'altro, che di non aver saputo scegliere la terra, e l'aria. Io discorro così, perchè dubito molto, che si manchi nella cognizion delle piante, e molto più in quella delle terre, e del taglio, che sono le tre cose più importanti, che si diano nell' Agricoltura, con tutto che siano pochissimo valutate e meno studiate.

Sbarbati adunque dal Vivajo con somma diligenza, non si taglino, nè si spuntino nessune barbe, lasciandole tutte tali quali: e imbrattate, che siano, si piantino nella coltivazione già preparata, come quella degli Ulivi, e in modo che non restino al fondo più di mezzo braccio; allargandoli diligentemente tutte le barbe per il loro verso naturale senza pigiarli niente affatto la terra all' intorno: e volendoli tenere ad altro vento a seconda dalla maggior parte degli alberi di Campagna,

si lasciano alti con tutta la loro cima; e se a mezz' aria e un poco ristretti di rame, si taglino in modo, che il fusto resti alto circa a cinque palmi sopra la terra, e se bassi a cespuglio, all' uso de' giardini nobili, si taglino alti almeno di tre palmi, mettendo a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino con legatura, acciò non siano sbattuti, nè troppo agitati dal vento. Avvanzandosi poi la stagione, e venendo il tempo che cominciano a mettere, si taglino, o strappino subito che si vedono tutti i rametti che nati fossero per il fusto, a riserva di alcuni sottili, orizzontali, spartati per il basso fusto, che chiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione; e di soli due sù all' estremità, uno a destra, e l'altro a sinistra da servirsene per guarnire, e comporre tutto il corpo delle rame, che bisogneranno alla pianta; guidate, e condotte che siano saviamente col taglio, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO VII.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno, dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d'età di quattro, o cinque anni.

Nel primo mese di Novembre dopo piantati i Peri, tanto ne' giardini, che nelle Coltivazioni, si faccia a tutte le piante una giusta osservazione, e troveremo senza dubbio che avranno fatte di cinque cose una.

Primo, o vi troveremo delle piante del tutto morte.

II. Benchè sane, vive, e verdi, non avranno gettato nulla affatto.

III. O che non avranno fatti che piccoli, e minuti getti cattivi, e d' imperfetto colore.

IV. O che avranno gettato mediocremente.

V. O che gagliardamente.

I. Quelle adunque del tutto morte si spiantino, e si cerchi minutamente donde possa esser venuto il difetto, e facilmente riconosciutolo, si dia miglior esito all'acque sotterranee con nuova fogna, si facciano altre necessarie diligenze, e si ripiantino in luogo delle piante già morte altrettante delle buone, con l'avvertenza di metterli intorno alle barbe della nuova terra scielta, e del solito concime.

II. Quelle che non hanno gettato nulla affatto si scalzino circa a mezzo braccio al fondo, facendo attentamente una esattissima, e giusta riflessione, per vedere se fossero, come suol quache volta accadere, sane e buone: cosa che si conosce dal non esser nè muffite, nè gialle, nè bigie, ma di buccia verdona, molto piena di nutrimento, o disposta alla vegetazione. In questo caso, essendo, come ho già detto de' Piantoni nel Capitolo settimo del Trattato degli Ulivi, in una specie di letargo, ch' abbia addormentata a tempo la loro facoltà vegetativa, non si disprezzino, anzi se ne faccia buon capitale, e si governino, e si ricalzino con la terra già scavata, poichè al principio della nuova stagione questa sorta di piante così addormentate sono capaci di ripigliare, e risorgere con molta forza e attività, ed in un solo anno far gettate così grosse e robuste, che suppliscano a ciò che avevano mancato l' anno antecedente.

III. Per quelle, che non hanno fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, queste meritan subito di essere rigettate senz' altre osservazioni; attesocchè que'miserabili getti non sono ordinariamente altro, che veri contrassegni di piante tanto inferme, che stiano di giorno in giorno per morire affatto.

IV. Per l' altre poi che hanno gettato o mediocremente, o gagliardamente, si tengano in conto tanto l'une, che l'altre; scalzandole largamente più di mezzo braccio al fondo, tagliando tutte le barbe, che si trovano per il fusto, che resta scalzato, governandole con un corbello del solito concime: e ricalzate che siano con la medesima terra, si taglino i loro rami, alla lunghezza di cinque, o sei occhi, e più o meno secondo la debolezza, e gagliardezza delle piante, e complessione de' rami; lasciando più corti i più gagliardi, e sovente nulla toccando i molto deboli, con la dovuta avvertenza, che gli ultimi occhi che restano all' estremità, uno guardi alla destra, l' altro alla sinistra, acciocchè le nuove sortite non si riscontrino insieme, nè facciano altro disordine, ma restino da tutte le parti in giusta e debita lontananza uno dall'altro, e sempre mai lontane dal grande inconveniente della confusione. Indi si rimettano i loro pali, e si rileghino con le sempre solite divisate diligenze.

Adunque staremo attenti particolarmente nei mesi di Maggio, Giugno e Luglio, tagliando o strappando tutte le nuove sortite, che andassero al di dentro delle rame in falsi legni, in Cilindri, ed in altre inutili Vermene; affinchè le rame buone vengano con bello e buon ordine, e il nutrimento resti sempre tutto ugualmente riconcentrato, e ripartito nelle sole rame che debbono unicamente servire per comporre la pianta, e intanto si lascino per il dosso delle medesime alcuni corti spartati rametti asciugati, che sono da frutto; poichè questi ne' primi quattro o cinque anni sono capaci di farci gustare con nostro sommo piacere le loro tanto desiderate primizie.

CAPITOLO VIII.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de'Peri passati che siano quattro, o cinque anni dopo piantati nelle Coltivazioni, e fino che dureranno.

Passati quattro o cinque anni dopo piantati i Peri ne' giardini, e nelle coltivazioni, si scalzino di nuovo più largamente nel mese di Novembre, circa a un braccio al fondo; tagliando tutte le piccole barbe che si trovano per il fusto su alte a fior di terra, senza tagliare nè lacerare nissuna delle principali e maestre: governandoli con un grosso corbello di concime per ciascheduno; quale saria quasi necessario, che fosse di qualche tempo avanti preparato, e composto di vinaccia, che si cava dalle tina di fondati di vini, e granella d' uva che si cavano dalle botti nel travasarli, di sterco di colombi, di pelli di pecora, di cavallo biadato, di cuojazzuoli, di lupini cotti; mescolato, e rivoltato spessso per ridurlo smaltito, sottile, e tutto di una medesima qualità. Questa sorta di concime è buonissimo per le piante de' Peri, particolarmente per quelle che sono in terre fredde, umide, frigide, fiacche, grasse, ma pigre, e poco attive, ed in luoghi ombrosi, e paesi d' aria bassa; per lo più questa sorta di piante, benchè in apparenza diano dimostrazione di esser sane, spiritose e gagliarde, sono per altro balorde, fiacche, o poco, o niente fruttifere; ond' è che gli spiriti, i sali e la prontezza del suddetto concime, non solo le ravvivano, ma le risanano, e rinvigoriscono, rendendole anche feconde di frutti di un esquisito sapore.

Dopo governate, si ricalzino, e si zappi loro la terra all' intorno, e si venga tosto all' operazione del taglio.

alle rame, non solo per renderle più durevoli, ed aggradevoli alla vista, ma ogni anno fruttifere. Stimo pertanto qui nessario di riferire alcune regole, le più utili, e principali; ma per praticarle dottamente, si ricercano uomini di buona capacità, e savi, che riflettano, intendano, e posseggano bene la scienza del taglio, ch' essendo altrimenti, io sono sicuro, che facciano più male, che bene.

Primo, si osservino tutti i rami inutili, infermi e morti, e non si permettano mai sopra le piante.

II. Si osservi se la pianta sia in terra grassa o magra, e se in luogo ombroso, ovvero arioso, e bene ventilato, e se sia di razza di frutti grossi, o piccoli; che se in terra grassa, e di razza di frutti piccoli, si lascino i rami in maggior quantità, e più lunghi, ed essendo in terra magra, e di razza di frutti grossi, si lascino i rami in minor numero, e più corti: essendo poi in paese basso e in luogo ombroso, si guidi la pianta più alta di fusto, si tenga più chiara, ed aperta di rami; in paese poi più elevato, e arioso, si tenga più bassa di fusto e di rami: e si addatti il lor numero, e la lor lunghezza alla forza ed al vigor della pianta.

III. Si osservi se la pianta sia molto gagliarda, o mediocre, ovvero debole, e si addatti il numero, e la lunghezza de' rami alla forza, ed alla complessione della pianta, ch' essendo gagliarda, si lascino i rami in maggior numero, e più lunghi; ed essendo mediocre, si lascino in minor numero, e più corti, e molto meno essendo debole.

IV. Si osservino tutti quei rami, che dovranno servire per guarnire, per comporre la pianta, e si tenga sempre equilibrato, e ripartito in essi ugualmente il nutrimento, acciocchè un ramo non ingrossi mai più

dell' altro; ciò che facilmente si ottiene con lasciare meno lunghezza ai rami grossi, e più a piccoli; perchè trovando il sugo la resistenza nel ramo grosso scortato, necessariamente li diverte da quello, e s' incammina, e s' innalza per il piccolo, dilatandosi forzatamente in questa maggior lunghezza. Si pratichi poi tutto il contrariario ne' rami da frutto, lasciando sempre maggior lunghezza a' grossi che a' piccoli; perchè i grossi sono capaci di resistere molto più al numero ed al carico del frutto, senza rompersi, perciò si cerchi aggiustatamente di adattare la quantità e il peso de' frutti alla complessione, e robustezza de' rami.

V. Si osservi attentamente per ben conoscere, e lasciare anche nelle piante piccole, molti rami asciugati, che sono da frutto: purchè non sieno capaci di togliere, o di far male agli altri da legno.

VI. Si osservi se qualche ramo di buona complessione sortito al di sotto contro l' ordine più comune della natura, fosse per altro situato in luogo che potesse essere in caso per allevarne, o parte o tutta la pianta, si conservi, tagliandolo solamente alla lunghezza di quattro, o cinque occhi. Quest' ordine più comune della natura consiste generalmente, che in tutte le piante il primo ramo sortito all' estremità sia sempre il più grosso; e l' altro secondo, che resta al disotto, sia più piccolo di quello, ma più grosso del terzo, e così gradatamente tutti gli altri rami dovrebbero tenere questo buon ordine, nascendo in qualunque luogo della pianta.

VII. Si osservi quando si allevano i nuovi rami da legno di farlo col divisato modo, ed arte; acciò guarniscano, e riempiano tutte quelle parti, che resterebbero vuote dopo tagliati i rami da frutto, perchè que-

sti, dopo che hanno fruttato tre, quattro, o cinque anni, sovente s' illanguidiscono, e restano come infermi, mezzi morti, e quasi affatto abbandonati dalla natura, e perciò è necessitato il Giardiniere a levarli: ond' è, che non avendo saputo provvederci per tempo, si trovano poi senza rimedio piante sguarnite, e vuote affatto di rami, e si figura sconcissima.

VIII. Si osservi se la pianta avesse qualche ramo troppo gagliardo e bravo, che andasse molto in alto colla sua cima; questo si tagli anche nel grosso, affinchè il sugo stia sempre riconcentrato, e ripartito ugualmente in tutte le altre rame buone, prima che si raffreddino, e si prosciughino, perchè altrimenti accaderà, che questo ramo rovinerà tutta la pianta.

IX. Si osservi se da qualche ramo sottile, e minuto ne fosse sortito altro più grosso della sua madrebanca; questo si tagli subito intieramente, perchè di questa sorta di rami non è da farsi fondamento nessuno, nè per la figura, ne per il frutto.

X. Si osservi anche nelle piante giovani, se abbiano gettati alcuni rami, quali in vece di andare dritti, riguardino l' Orrizzonte; questi si lascino in numero competente, non perchè siano buoni, nè capaci di comporre e guarnire la pianta, che in verità non son tali, ma perchè diventano ben presto da frutto. Egli è però da sapere, che quando sopra il dosso di detti rami orrizzontali ne sortissero altri di falso legno, da' quali non se ne caverà mai soccorso alcuno, nè per la figura, nè per il frutto, questi si taglino intieramente, altrimenti accaderà, che rovineranno la loro madrebranca. Perciò è necessario osservare bene nella Privera, ovvero nella State alla loro nascita, e strapparli subito che si vedono.

XI. Si osservino tutte quelle piante, che ne' primi

anni hanno sempre gettati i rami di una mediocre grossezza e complessione, quali non danno segno che di piante deboli, e di poca durata. Passati poi alcuni anni si vedono le medesime piante che gettano uno, due, tre, e forse di vantaggio rami di falso legno, allora è che bisogna avvertire, e considerare se i medesimi rami sieno situati in modo, che possano essere capaci di contribuire per una nuova, bella e regolata figura; che in questo caso ci fonderemo subito le nostre speranze, cominciandoli immediatamente a disciplinare col taglio; e intanto si conservino, se non tutti almeno una parte de' primi vecchi, e deboli, tanto quanto siano buoni per il frutto, scegliendo i migliori con intenzione di levarli quando non siano più buoni. Non si lasci pertanto di tagliare con avvedutezza sopra i detti rami nuovamente sortiti, perchè comincino a disporsi da per loro per comporre regolatamente tutte le rame, che possono bisognare alle piante, senza mendicarne l' ajuto dalle rame vecchie. Se poi i predetti rami nuovi fossero sortiti in luogo sconcio, e mal situati, da non potersene servire per uso di una nuova ossatura di rame; in questo caso si tagliano tutti intieramente, sul fondamento, che l' anno venturo ne dovranno sortire de' nuovi più belli, e meglio situati, perchè a quest' ora si è già scoperto, e siamo assicurati che la pianta va aumentando le forze per mezzo, di nuove radici venute straordinariamente; onde non sarebbe prudenza seguitar la pianta nè per mezzo de' primi soli rami deboli, di poca complessione, e affatto incapaci di ricevere e impiegare in se stessi tutto l' acquisto del nutrimento; nè pure per mezzo de' nuovi, quando si vedono situati in cattiva positura. Adunque è necessario di fare un' esattissima riflessione per trovare il modo d'impiegare tutto il

nuovo acquisto del nutrimento a benefizio della pianta per mezzo d'altri rami nuovamente sortile, benchè di falso legno, e contro l'ordine naturale, capacissimi questi di darci più anticipatameute tutto l'utile e il dilettevole.

XII. Si osservino tutti i rami donde abbiano la loro origine, e di qual natura veramente sieno, e si taglino tutti quelli, che nati fossero contro l'ordine della natura, massime quelli che vanno al di dentro in falsi legni con pregiudizio dell'altre rame buone, a riserva di qualcheduno, che fosse sortito assai lontano dal luogo, ov' ebbe, l'origine la sua madrebanca; ovvero, come si è detto, da qualche parte troppo sguarnita. Questa sorta di rami, benchè di falso legno, tagliati alla lunghezza di quattro, o cinque occhi, e più o meno secondo la forza, della pianta, e la complessione di detti rami, possono i medesimi servire per il frutto e nel medesimo tempo per aprire, e guarnlre la pianta. Ma per ben mettere in pratica una si difficile operazione ci bisognano molte riflessioni, ed uomini, che abbiano della pratica, e molta e vera cognizione delle piante, affinchè sappiano distinguere e conoscere quei rami veramente capaci di esser buoni per il frutto, e per il legno, senza che possano esser di pregiudizio agli altri: perchè dandosi il caso che uno di questi rami, che si lascia con fine, ch' egli faccia del frutto, e guarnisca la parte vuota, fosse il medesimo sortito, com' è facile, e in qualche luogo, dove faceva la maggior forza l'esuberanza del nutrimento della sua madrebanca, in questo caso, dico io, sarebbe più mal fatto, poichè si renderebbe capace di attraere, e tirare a sè la maggior parte della virtù vegetativa, perchè sempre vieppiù crescendo il detto ramo, viene a dilatare la strada al luogo, che se ne scorra addirittura,

quasi tutto per il medesimo ramo: dimodocchè l'altre rame di questa pianta, si malamente guidata, vengono a restar prive della maggior parte della loro facoltà vegetativa, ed abbandonate dalla natura, ne segue intanto, che il secondo, o terzo anno cominciano a ridursi languide, miserabili, senza forza ed affatto incapaci di poterla riacquistare; perchè il nutrimento ha già presa altra strada, a guisa dell'acqua di un fiume, che battendo con maggior forza, più che in altri luoghi, in qualche tortuosità dei suoi argini dove ha cominciata una piccola tortura, per la qual cominciavi a passar l'acqua, a poco a poco rode, consuma, e porta via l'argine, fino a tanto che l'apertura non si è resa grande, e capace di passarvi tutta l'acqua con facilità: di maniera ch'ella, per così dire, abbandona affatto il suo vero letto, e se ne va facendo a suo piacere un altro di nuovo per l'adiacente, e più bassa campagna. Il simile appunto fa il nutrimento delle piante in quei rami sortiti, dove il medesimo fa la sua maggior forza. Con questa differenza però, che l'acqua, uscita fuor del fiume assegnatole, riesce quasi sempre, a forza d'argini, o altri ripari di obbligarla a ritornarsene nel suo vecchio letto; ed ella essendo l'istessa, facilmente vi torna, perchè il fiume è sempre capace di riceverla; ma non è certamente così nelle piante, perchè quei rami che restano per due, e tre anni privi della maggoir parte della loro facoltà vegetativa, è vero che non seccano, ma si riducono in uno stato di non essere mai più buoni, nè capaci di riacquistarla, perchè in tanto si prosciughino, assodano, e fermansi i loro canali e per conseguenza perdono tutta quella disposizione, e attività che avevano di ricevere facilmente il loro nutrimento, fattosi anche in maggior copia.

Per quello poi che riguarda il tempo di tagliare, io dico, ed assicuro ognuno sopra la mia esperienza di trentacinque e più anni, che levatane qualche stagione di estremo freddo, si può tagliare di tutti i tempi, senza pregiugizio delle piante; essendo però vero, che quelle per loro stesse deboli, ed altre che sono in terra sottile, asciutta, e poco sostanziosa, sarebbe bene potarle subito cadute le foglie e l' altre mediocri dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, e tutte quelle gagliarde dalla metà di Marzo sino a' primi giorni di Aprile, quando la molfiplicità delle piante, e degli affari non permettano che si faccia più anticipatamente anche nelle piante gagliarde, che sarebbe cosa molto più utile, e vantaggiosa.

Tutto ciò che ho qui sopra descritto, per quello riguarda il taglio, è neccessario di praticarlo anche in tutte le piante degli Agrumi, per renderle sempre belle, durevoli, e molto fruttifere. Ma è da sapersi, che non in tutte le qualità delle piante de' Peri; si debbono praticare le medesime regole nel potarle, perchè una qualità di pera richiede una potatura affatto diversa dall' altra; il simile accade nelle piante degli Agrumi, essendovi in queste pure una differenza ben grande nella potatura che debbe farsi, per esempio alle piante de' Cedrati da quelle che debbe praticarsi alle piante de' Limoni, Aranci di Portogallo, Aranci dolci, forti, di fior doppio, Bergamotte, Mele rosa, Limoncini di Napoli, e molte altre qualità di una natura di rami affatto diversi, così richiedono e vogliono diverse le potature; e di qui pure ne nasce, che per mancanza di cognizione, e di buona pratica de' Giardinieri che tagliano non solo a caso, ma sopra tutte le piante con la medesima regola, se ne vedono molte tanto di Peri che di Agrumi che fruttano ogni anno

pochissimo, benchè sane, e robuste, e gagliarde; e qui è dove mi dispiace infinitamente forse più che in altri luoghi, di non poter fare una ricetta, e insegnare, come credo d'intendere, distintamente il vero e diverso modo di potarle, a seconda della diversità della loro natura, ec.

Vi sarebbero moltissime altre osservazioni da spiegare: e per quelli che avessero genio di restarne pienamente informati, si contentino di leggere attentamente il nobilissimo, e gran trattato del taglio degli Alberi bassi e fruttiferi del fu *Monsieur della Quintinie*; ec.

CAPITOLO IX.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante dei Peri, che si mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

Primieramente queste sorte di piante si mettano mezzo braccio incirca vicino alle muraglie, e non tanto accoste, come ho veduto praticare da molti; e piantate che siano, colle medesime regole dette nel Capitolo sesto per quelle che si piantano ne' Giardini e nelle Coltivazioni, si tagli subito il loro fusto, in modo che resti alto meno d'un braccio sopra la superficie della terra. In Aprile, poi quando sortiscono i primi germogli, due soli se ne scelgano per allevarli all'estremità, uno che guardi a destra, e l'altro a sinistra della muraglia; e dopo sei Mesi fatti vermene nel mese di Novembre si scalzino, tagliando tutte le barbe troppo alte, e governate col solito concime, si ricalzino della medesima terra. Indi si taglino le dette vermene alla lunghezza di quattro, cinque, e sei oc-

chi, coll' avvertenza, che gli ultimi guardino al di fuori, e non al di dentro della pianta; e intanto s'allarghino, piegando le medesime vermene una a destra, e l' altra a sinistra, fermandole con semplice legatura, a due chiodi piantati nella muraglia, e da queste medesime vermene, e colla medesima regola si vada avanti, scegliendo e allevando ogn' anno nuovi rami, tagliandoli in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro : ciò che si esige facilmente, e con poca fatica dal taglio praticato saviamente, tenendo sempre il nutrimento equilibrato, e ripartito in tutte le rame, secondo la loro grossezza, e lunghezza; e in tanto a misura della forza, e del vigore che va ogni anno aumentando, si crescano, e s' allunghino i rami ugualmente d' ambe le parti, fermandoli a chiodi fitti nella muraglia, ripartiti in giusta distanza, senza incrociarli, e parimente s' allevano ogni anno spartitamente alcuni rametti da frutto. E fatta la prima ossatura alla muraglia, chiara, e poco piena di rami, si comincino tosto ad allevare e conservare per il frutto le sortite, che nascono ogni anno per il dosso de' rami già obbligati alla muraglia; levando affatto le troppo grosse, robuste, e gagliarde, spuntando le mediocri, e nulla toccando le deboli; nè mai se ne lascino molte insieme, ma ripartite in giusta distanza una dall'altra, acciò non facciano della confusione, e non chiamino il nutrimento più in un luogo che nell'altro nè mai si accostino, ne si leghino queste seconde rame, a' chiodi della muraglia, come malissimamente ho veduto praticare da molti; poichè in tal forma si cavano dalla loro dolce, e natural positura, onde restano forzate a guisa d' un arco teso; dal che ne segue, che il loro nutrimento non ha la dovuta facilità di circolarvi, e fecondarle di maniera che trovandosi così ristretto,

necessariamente dà fuori in nuove sortite di succhioni, falsi legni, e d' altre numerose vermene, dalle quali ogni anno egli è duopo, e forza, che alcune si taglino, obbligando l' altre alla muraglia, con pregiudizio delle prime rame, che avevano già il possesso d' un ottima disposizione di farsi grosse, complesse, e fruttifere; e in tanto si soffermano, raffreddano, e proscingansi, e di qui è che si vedono quelle male sorte di Spalliere di piante quasi affatto infruttifere, e piene continuamente d' un soverchio numero di rami languidi, inutili, e infermi; laddove guidate col taglio praticato saviamentente, la virtù vegetativa circola, e ricircola più francamente nelle rame buone, senza che abbia occasione d' abbandonarle, e di sfogare in altre false sortite, mentre queste vanno crescendo ugualmente da tutte le parti, a seconda delle prime rame già obbligate alla muraglia, e si fanno in poco tempo si sode di complessione, capaci non solo di sostenersi da per se stesse, ma capacissime ancora di reggere tutto il carico del frutto, senza tante legature, e tanti imbarazzi di pertichelle, di canne, di ferri e chiodi nelle muraglie, quali per verità non servono ad altro che per moltiplicare le spese, e gl' incomodi, martirizzando, ed assassinando le piante.

Adunque col solo taglio, gli Uomini, che bene l'apprendono, con poca fatica guidano benissimo questa sorta di piante in maniera, che senza legature facciano vistosa spalliera da per sè stesse le branchemadri, e da frutto, e da legno, ripartendosi queste ugualmente col taglio, in modo che nessuna di loro mai vada alla volta della muraglia, ma tutte colle loro cime sporgano in fuori dall' opposta parte; e sopra tutto che non si ergano tanto su dritte a cilindro, ma guardino bene l'Orizzonte. Ed ecco che tenutole,

guidatele in questa nuova moda, avremo spalliere assai più robuste, e più belle, nè meno durevoli, ma più feconde. E qui finalmente per sicurezza di tutti asserisco, che avendo io travagliato più volte in diverse vecchie spalliere, non solo di Peri, ma d'Agrumi ancora, estremamente obbligate con tante legature alle muraglie le ho affatto disarmate da ogni legame, e ridottele col solo taglio alla divisata moda, che ho detto, ho compiutamente ottenuto l'intento con si buon esito in pratica, e tanto facilmente, che non si poteva desiderare d'avvantaggio.

CAPITOLO X.

Del tempo e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buoncristiani, dall' inverno, e dallo insaccamento e altre diligenze da praticarsi.

Il vero tempo di tagliare, e diradare i fiori de' suddetti peri, egli è subito che si vedono sboccati, e ben fioriti, prima che annodino il frutto, tagliandoli tutti con forbicette, a riserva di un solo per polluzzola, sempre il migliore e più bello che si conosce dall'origine del suo gambo più grosso, e meglio situato, ed al suo colore vermiglio, rossellino, e più vivo degli altri. Siamo adunque in necessità di tagliare tutti i superflui, perchè essendo molto delicati, ogni piccola nebbia, o altra intemperie dell' aria li fa assai spesso tutti cadere, e lasciatone solamente uno per polluzzola, questo resiste assai più all' ingiurie del tempo; perchè acquista subito maggior complessione; nè li si ferma addosso gran tempo nè pure con danno l' umidità, e la nebbia; poichè il medesimo fiore resta isolato, asciutto, più dominato dall' aria, pigliando ad-

drittura maggior quantità di nutrimento, senza che resti indebolito dagli altri usciti dal medesimo bottone che restando tutti uniti insieme, oltre al debilitarlo di nutrimento, vengono a formare come un mazzetto legato, vero ricettacolo, ove più facilmente si depongono le umidità delle nebbie, con tanto di pregiudio, che le più volte tutti ne cadono. Essendo poi i frutti annodati, ovvero, in termine più comune di Giardinieri, legati, si stia attenti a tutte le nuove sortite, in particolare a quelle che nascono sopra le cime delle polluzzole, e vicino a' gambi delle Pera: queste si taglino con forbicette, ovvero si pizzichino con unghie subito che si vedono; poichè lasciandovele, cominciano tosto a succhiare molta di quella virtù che dovrebbe andare nelle Pera; e queste intanto languide, per mancanza di dovuto nutrimento, ad ogni piccola nebbia, o vampa di Sole, soffermansi, impallidiscono e cadono, ancorchè siano alquanto ingrossate. Si osservino in oltre l'altre sortite, tagliando tutte quelle che nate sono sopra ai dossi de' rami grossi, ovvero vicino al luogo, ove i medesimi rami ebbero la lor origine. Il simile a tutte l'altre mal situate, da non potersene servire nè per il frutto, nè per il legno, acciò non siano di pregiudizio nè alle rame buone, nè al frutto dell' anno imminente. E si comincino a fare le suddette osservazioni subito che si vedono le nuove sortite, seguitando sino alla metà d'Agosto a riceverle per il meno una volta la settimana, tagliando o strappando sovente tutte le sortite inutili e dannose. Si spuntino agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno anche tutte le nuove cime delle rame buone, affinchè il nutrimento resti sempre tutto impiegato, e riconcentrato a favore de' frutti già legati, e delle rame basse, che sono le più difficili a pigliare il nu-

trimento e mantenersi gagliarde, robnste e fruttifere. Questa è un' operazione necessaria necessarissima, ed è pochissimo praticata, perchè niente intesa.

Si osservi anchè dalla metà di Giugno alla metà di Agosto; e se in questo tempo la stagione andasse molto asciutta, si adacquino le suddette piante, una volta la settimana nel medesimo modo che ho insegnato per quello de' Fichi nel Capitolo 3, acciò le Pera si mantengano tenere, e disposte a crescere; e non si assodino, nè si soffermino troppo presto; ma seguitino a ingrossare senza nessuna occasione di trattenimento fino al tempo che cominciano a disporsi alla loro maturazione.

Giunti poi al principio del mese di Settembre, e vedute alcune Pera molto grosse, belle e stimabili, ma in luoghi troppo esposti al vento, dove corrano pericolo di cadere prima che siano fatte, si piglino alcune sacchette fatte di spaghetto, ad uso di reti, mettendone ad ogni Pera una; e serrata che sia la sacchetta col suo spaghetto al gambo della Pera, si fermi, e s' assicuri col medesimo spaghetto a qualche ramo superiore in modo che la Pera riposi totalmente sulla sacchetta, e non altrimenti più sulla rama, che ha prodotta, affinchè restino difese, e assicurate dai venti; e perchè i loro rami non essendo più forzati dal peso, e levati dalla loro natural positura, possano più facilmente darli l' ultimo nutrimento; e in tanto le Pera si facciano più compiutamente grosse e perfette.

CAPITOLO XI.

Del tempo di cogliere le Pera dal Verno, in particolare le Buoncristiane, e del modo più proprio di conservarle.

Il vero tempo di cogliere le Pera dall' Inverno, in particolare le Buoncristiane, non è limitato; perchè in alcuni Paesi si perfezionano più presto, ed in altri più tardi, come accade anche sopra una medesima pianta, dove molte volte alcune non si perfezionano, in modo che siano da cogliere prima che alla fine del mese d' Ottobre, ed altre alla metà di Novembre, e forse più tardi. Il simile accade in tutte le frutta tanto dalla state, che dall' autunno, colla differenza, che in queste il tempo si ristringe a pochi giorni dal più al meno. Passati adunque cinque, o sei giorni del mesi di Ottobre, venute che siano alcune rugiade fredde, si colgano immediatamente tutte quelle, che si osservano aver mutato il loro natio colore di verde ed oscuro, in più chiaro e lustro, ed altre che nel medesimo tempo divengono picchettate d' un colore quasi simile al giallo; essendo questi i due più veri e sicuri contrassegni, che le Pera sono giunte al tempo di doversi cogliere: poichè non pigliano più nutrimento dalla pianta; e perciò si colgano diligentemente con tutto il loro gambo, e in tempo che siano asciutte dalle guazze, o altre umidità. E per ben conservarle, si mettano per venticinque, o trenta giorni sopra le stuoje in modo che non si tocchino una coll' altra in una stanza esposta a mezzogiorno, sana asciutta, ed ariosa, colle vetriere, o incartate alle finestre, affinchè ne' tempi nebbiosi e piovosi vi penetri meno umidità

che sia possibile, tenendole parte nelle giornate belle e asciutte. Passato che sia il detto tempo, si mettano sopra le tavole in altra stanza alta, esposta all'aria di Tramontana, che abbia le finestre da due parti, affinchè sia ventilata, e possa girarvi l'aria; perchè stando ferma, tosto si appesta nel medesimo modo che s'imputridisce l'acqua stagnata, mettendo le reti di filo di ferro, o di spaghetto alle finestre, quali non si serrino che ne' tempi umidi, piovosi, nebbiosi, e tanto freddi e rigidi, che le Pera possano ghiacciare, perchè siccome il caldo, il vento Scirocco, l'umidità, la nebbia e l'aria rinchiusa, accelerano la maturità; così l'aria fredda, ventilata, e asciutta le porta avanti, trattenendole, che maturino più tardi. Si vadano poi a rivedere una volta, o due la settimana, secondo le qualità e quantità che ne abbiamo; e trovando che le meno perfette cominciano a marcire, si levino tosto, perchè non infettino l'altre, che lor sono appresso, nè cagionino altro cattivo odore alla stanza; e sappiasi, che il marcire della frutta dipende molto da non essere state bene appropriate le piante alla terra e al Clima, e altre volte dall'imperfezione delle medesime frutta, che hanno qualche parte piagata, poco sana, e talvolta dall'essere mature, e non conosciute a tempo dalle persone, che ne hanno la cura, e trovandone delle perfettamente mature, si mangino, o se ne faccia altro esito prima che degradino dalla loro bontà: perchè tutti i frutti vorrebbero essere mangiati quando sono sul vero perno della loro maturità; poichè passato questo lor termine, necessariamente degradano di perfezione, e cominciano a perdere quel loro odorifero e delicato sapore, diventando in poco tempo si acquose, e tanto mezze, che poi ben presto marciscono affatto, ed altre avvizziscono, e si asciu-

gano tanto, che non sono buone a nulla, in particolare quelle fatte in terre grasse, ed in paesi umidi, e non appropriate le qualità delle Pera a quelle della terra, e colte troppo presto dalle loro piante; queste, o per un verso, o per l'altro periscono prima che maturare perfettamente. Però si facciano tutte le divisate osservazioni, per mangiarle in punto, ben mature, e non trasandate. Poichè in tutto, ma più ne' frutti di questa sorta, non si dà che effimera la permanenza.

TRATTATO
DE' CASTAGNI

TANTO PER USO DELLE SELVE
CHE DE' POLLONETTI

CAPITOLO PRIMO.

Delle qualità della Terra più atta e propria per uso de' Vivaj di Castagni; e dèl tempo, e del modo di prepararla, per seminarvi le Castagne.

Sarebbe cosa molto propria, che la Terra, che debbe servire per uso de' Vivaj di Castagni, fosse già stata da qualche tempo lavorata, e travagliata ogni anno, e di sua natura perfettamente sana, tanto per l' acque sotterranee, che superficiali, nè mai troppo leggera, ma profonda, pastosa, grassa, pronta, attiva, ed esposta all' aria di Levante, e mezzogiorno, e non totalmente alla Tramontana; e per quanto sia possibile col comodo di poterla adacquare nella Estate; perchè il benefizio dell' acqua è cosa molto utile, e vantaggiosa, essendo verissimo, che non solo i Castagni, ma tutte le piante piccole, fanno più prova in due anni, mentre sieno adacquate a tempo, di quel che facciano in quattro senza questo valevole ajuto, perchè non viene mai interrotta la loro azione, nè si asciugano punto le loro già ubertose trachee per la troppa siccità della State, onde pigliano immediata-

mente un' ottima disposizione, che senza questo necessario principio, tutte le piante crescono sempre molto più adagio, e restano così languide, stentate e miserabili, che non concludono mai che poco o nulla.

Caso poi che questa terra fosse viziosa per la soverchia umidità, originata dall' acque travenate, e rinchiuse; come accade sovente in molti luoghi di Paesi montuosi, e lontani dal domestico, si veda di sanarla perfettamente per il meno un anno prima di seminarvi le Castagne, per mezzo di fogne sotterranee, fatte stabilmente, con la sua stipa sopra, o altro frascame grossolano, ovvero di fosse aperte, fatte ad ogni corto tratto, secondo che richiede il bisogno; ma è da sapersi, che sono molto più lodevoli le prime delle seconde; e così asciugata e sanata si vanghi, o si zappi subito quattro o cinque palmi al fondo, mettendo il suolo in buona positura, riempiendo tutte le fosse già scavate per uso delle fogne, smuovendola, e stritolandola da per tutto ugualmente, acciò abbia tempo, e possa più facilmente risvegliarsi dal suo letargo, e ripigliare la sua perduta prontezza e attività: perchè l' acque travenate, rinchiuse, e stagnate nella terra, tosto l'opprimono, e addormentano in maniera, che resta, per così dire, come un corpo morto, nè si risveglia così subito facilmente in poco tempo, mentre non sia prima smossa, sollevata e stritolata per il meno due volte nella State, in tempo che sia asciuttissimo.

Se poi fosse naturalmente sana, ma troppo serrata e costipata insieme, per la ragione d' essere stata molto tempo soda, e senza lavorare, e perciò impigrita, addormentata, e perduta quasi affatto la sua dovuta natural prontezza, e attività, come accade in tutte le terre, che si lasciano per molto tempo sode,

e senza lavorarle, diventando quasi subito affatto sterili, ed infeconde; questa ancora si vanghi, o zappi per il meno tre palmi al fondo nel mese di Maggio, sollevandola, stritolandola e purgandola benissimo da tutte le spine, roghi, erbe, ecc., acciò possa più validamente abbracciare, e approffittarsi, non solo del calor del Sole, che la concuoce, scioglie e stagiona, ma anche degli altri benigni influssi celesti, che la fecondano.

Essendo adunque la terra così preparata, e giunti alla metà del mese di Novembre, ovvero all' incirca, o in tempo che non sia troppo bagnata, si vanghi, o si zappi di nuovo per il meno tre palmi al fondo, facendovi tosto i solchi con l' aratro; ed essendo luogo piccolo, vi si facciano col marrone a mano, in distanza di due palmi incirca uno dall'altro, e nella medesima distanza si facciano in detti solchi sterzatamente le bucchette colla vanga, di grandezza capaci di una grossa giumella del nostro solito concime per ciascheduna, e coperto che sia immediatamente per l'altezza di due, o tre dita di terra, vi si mettano subito tre, o quattro castagne per buchetta, scelte, perfettamente granite, in distanza di mezzo palmo in circa una dall' altra. Io dico tre, o quattro per bucchetta, benchè sieno più del bisogno, perchè non sempre tutte nascono, ed altre talvolta son guastate, e mangiate dagli animali: coprendole leggermente per l' altezza di tre dita di terra benissimo stritolata, e senza pigiarla, appianando da per tutto i solchi ugualmente col marrone, appunto come si pratica al formentone, saggina, legumi e simili, ecc.

Giunti agli ultimi giorni del mese di Marzo, ovvero al principio di Aprile, subito l' anno dopo seminate le Castagne, tempo appunto, che cominciano a na-

buon esito anche ne' mesi di Dicembre, Gennajo, Febbrajo e Marzo; ma ho veduto sempre pruove migliori in quelle seminate di Novembre; e intanto ci liberiamo dall' imbarazzo di doverle conservare: cosa che non riesce mai, senza che non se ne guastino molte, quantunque si pratichino tutte le diligenze; nè vi è da dubitare, come vien falsamente supposto, che quelle che si seminano nel mese di Novembre sieno sottoposte a esser guastate dalla rigidezza del ghiaccio mentre abbiamo di sicuro, che non patiscono nulla affatto, quando non sieno seminate in terre viziose, oppresse e addormentate, come già s' è detto per la soverchia umidità. Neppure vi è da temere che non facciano ragionevolmente bene, seminate anche in luoghi, dove non sia il comodo di poterle adacquare; ma è altresì verissimo, che fanno più adagio, nè possono così subito pigliare quella ottima disposizione, che credo totalmente necessaria in tutte le piante, non solo perchè sieno più robuste e fruttifere; ma anche perchè crescano anticipatamente fino alla loro più dovuta possibil grossezza.

Finalmente è da sapersi, che i Vivaj di Castagni, fatti e custoditi, come abbiamo già detto, sono da servirsene più per uso di Selve, che per farne Pollonetti, o come altri dicono, Paloje, o Vernacchiaje, perchè in questo caso si possono seminare le castagne molto più spesso, per aver maggior quantità di castagni nel medesimo spazio di terreno, mentre non si debbono innestare, e si possono sbarbare dal Vivajo per il meno due anni più presto di quelli che s' innestano per uso delle selve, e piantarli nelle terre già preparate per uso di Pollonetti, come penso di dire ulteriormente in questo medesimo Trattato in un Capitolo a parte.

CAPITOLO II.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo nati.

Il secondo anno dopo nati i Castagni, allorchè giunti circa agli ultimi giorni del mese d'Aprile, ovvero al principio di Maggio, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si puliscano benissimo da tutte l'erbe, zappando minutamente il suolo più volte nella state, sempre che si vedono ritornare le nuove erbe, acciò la terra sia più disposta, ed atta a dargli immediatamente tutto il dovuto necessario incremento; e veduto che nella state più calda patissero l'asciuttore, si adacquino, come già s'è detto nel Capitolo antecedente, con l'avvertenza, ch'essendo in quest'anno un poco più più cresciuti, assicurati, e avanzati con le loro barbe nella terra, non patiscono così facilmente per ogni semplice asciuttore, onde non sono così subito in necessità d'essere adacquati tanto spesso, come l'anno passato.

Passando poi alla prima settimana di Giugno del medesimo anno, ciò che dipende non solo dalla stagione avanzata, o posticipata, ma anche del Clima più o meno caldo, e dalle qualità della terra più, o meno pronta, e attiva, si osservino esattamente i Castagni, e allorchè si vedono per il dosso del fusto, massime su vicino alla cima, sortiti, e allungati molti rametti laterali, si taglino tosto con ferro tagliente solamente tutti quelli, che facessero dubitare di voler troppo ingrossare con pregiudizio della vera cima, acciò vengano di fusto liscio, dritto, agguagliato, e unito di grossezza più che sia possibile, per poterli poi più validamente innestare, e alti e bassi appunto là dove il genio e il

bisogno richiede, lasciando spartatamente tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, come incapaci di minimo pregiudizio alla cima, e al fusto, e intanto facilitano la circolazione, l'ingrossamento, e la proporzione al medesimo fusto, chiamando in suo vantaggio il nutrimento.

Nè mai si pratichi di lasciarli crescere a loro arbitrio; perchè cominciando il nutrimento, e la virtù a diffondersi subito copiosamente, dilatandosi ne' rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine della natura, tosto abbandonan la cima maestra con tanto di pregiudizio, che i Castagni, così male allevati da principio, vengono tanto storti, brutti, confusi, e simili a tanti Frasconcelli, venuti a capriccio della natura; appunto come farebbero i virgulti, che risorgono dalle ceppaje de' Pollonetti, se non si comincia fino da principio a diradarli, levando affatto i più deboli e superflui, guidando gli altri su dritti col taglio praticato saviamente a tempo, tagliando tutte le rame venute lateralmente, capaci di farsi troppo grosse, e pervertire il bell' ordine della natura: ond' è che senza questo mezzo non si otterrebbero da' Pollonetti così facilmente non solo anticipati, e bellissimi pali, ma anche grosse, dritte, pulite, e lunghe pertiche, per uso di cerchi, con altri ottimi, e bellissimi legnami per servizio delle fabbriche.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo.

Parlando del tempo, e del modo di scegliere, e destinare preventivamente le mazze domestiche per inne-

stare i Castagni nel Vivajo, è da sapersi da tutti quelli che vogliono fare un grosso numero d' innesti, come ho fatto io più volte in diversi luoghi, ch'è cosa molto utile e necessaria di pensarci per il meno un anno prima del tempo dell' innestatura, per non averle poi a mendicare, e pigliarle a caso, come da molti vien praticato, con pregiudizio notabilissimo dell' annue rendite delle loro Selve; perchè oramai sono assicurato, che non tutte le qualità di Castagni riescono ugualmente fruttiferi in un medesimo terreno; ond' è necessario scegliere le mazze di diverse specie, e fare gl' innesti separatamente, per poter poi riconoscerli, e adattarli con la dovuta necessaria proprietà alle diverse qualità del Clima, e del suolo; nè mai riportarsi totalmente a' Contadini, nè ad altre persone di corta vista, che non valutano queste cose che poco o nulla, se pure non le dispezzino.

Prima dunque d' arrivare al mese di Marzo, nell' anno avanti, che si vogliono fare gl' innesti, si scelgano alcuni robusti pedali di Castagni di diverse qualità, come sarebbero i Marroni, benchè alquanto fallaci, sono la miglior qualità di castagne di tutte le altre, non solo per mangiarle in diverse maniere, ma anche per farne farina; essendo questa la perfettissima tanto per la delicatezza, bianchezza, sapore, e odore; non essendovi nissun' altra qualità di farina di Castagne, che possa starle a fronte; ma è altresi verissimo, che sono molto soggette ad esser rubate da' Confinanti, e molto più da quelle medesime persone, che ne hanno la cura; perchè oltre a quelle, che mangiano continuamente in più modi, ne vendono molte, e forse anche contro la loro volontà; per la ragione delle frequenti richieste, ed altre ne regalano a' parenti, agli amici, e ad altre persone, ec. di manieracchè, se si

potesse, sarei quasi per dire, che non possono far di meno, perchè vengono troppo ricercate da tutte le qualità di persone. E qui è dove tocca ai Padroni, e alle persone, che sopraintendono a pensare, come possono andar le cose, riguardo all' interesse, facendo bene i conti, per vedere se possa essere più utile il piantare di questa sorta di Castagni, o di altre qualità. Vi sono le Carraresi, o come altri dicono Carpinesi, che sono una buonissima qualità di Castagne, perchè ne fanno moltissime, e raffermano quasi ogni anno; e seccate, pulite, stagionate che sieno, riescono le più pesanti di tutte le altre; ma invecchiandosi la loro farina, piglia facilmente di grasso; e queste pure sono alquanto ricercate, per mangiarsi fresche, ma non da tutte le qualità di persone, come i Marroni. Essendovi anche le castagne chiamate Mogliane, molto stimabili non solo per la loro buona qualità di farina, ma molto più perchè fruttano copiosamente ogni anno, allorchè sieno piantati i Castagni nelle colline basse in luoghi domestici, e non soggetti all' asciuttore eccessivo, e guardati più che sia possibile dalla tramontana, ne sono molto ricercate per mangiarsi fresche, e vengono presto alberi molto guarniti di rami fruttiferi, durevoli, e di smisurata grossezza. Nè sono da disprezzarsi le Pastinesi, e montanine, perchè fruttano queste ancora quasi ogni anno copiosamente, mentre sieno piantati i castagni in luoghi proprj, e vi abbiamo subito il vantaggio, che sono meno ricercate dell' altre, perchè hanno cattiva vendita, mentre sono poco buone a mangiarsi fresche.

Scelti che avremo questi pedali di castagni, non avendo altro modo di trovare tutta quella qualità di mazze, che bisogneranno per fare i nostri innesti, si taglino nel grosso i rami de' medesimi castagni, non

mai troppo vicini al centro, acciò possano gettare più facilmente un grosso numero di nuove, lisce, e belle sortite di vermene, per servirsene poi nel mese d'Aprile dell' anno venturo, per cavarne gli anelletti, e fare gl'innesti di quella razza, che possono essere più fruttiferi per la qualità del clima e del suolo delle nostre selve: essendo verissimo, che non avendo pensato per tempo a trovare, e destinare le mazze domestiche di buona razza, come sopra s'è detto, saremo poi al tempo dell' innestatura molto imbarazzati, e per necessità obbligati a pigliarle come si trovano, e non come si vorrebbero, con pregiudizio notabilissimo delle nostre annue rendite.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo d' innestare i Castagni del Vivajo il terzo ano dopo nati.

Il tempo d' innestare i castagni non si può appunto limitare, perchè dipende dalla Stagione, dal clima, e dalla qualità della terra, più o meno pronta, e attiva, ma ordinariamente ne' Paesi non molto freddi egli è da' venti, fino a' trenta del mese d' Aprile, allorchè si vedano entrati bene in azione, cosa che si conosce dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto; allora si taglino immediatamente le mazze domestiche, facendo tosto gl'innesti ad anelletto, o, come altri dicono, a bocciuolo, con l'avvertenza di non pigliar mai gli anelletti nel piè delle mazze, nè vicini alla cima, ma solamente quelli di mezzo, che sono i più ubertosi, e facili ad attaccarsi validamente, mentre hanno gli occhi più compintamente pertetti, e disposti alla pullulazione, staccandoli, e cavandoli destramente

dalle mazzette, in maniera che non crepino, nè si lacerino i loro occhi, e con altrettanta avvedutezza si mettano nel fusto selvatico, alllentata che sia la buccia, spaccata, e divisa in tre, o quattro parti, spingendoli tanto abbasso, fino che l' abbraccino giustamente, praticandosi altre osservazioni, e diligenze che ho più minutamente descritte, e insegnate per l' innestature de' Gelsi, e degli Ulivi, la prima nel Capitolo terzo del Trattato de' Gelsi; e la seconda nel Capitolo terzo del Trattato degli Ulivi, facendoli sempre, per quanto sia possibile, in belle giornate, e sopra tutto che non sieno piovose.

Nè mai si lasci il bell' ordine di ripartire i castagni nel Vivajo, facendo tre, o quattro, e cinque filari d'innesti tutti di marroni uniti insieme, ed altrettanti di Carraresi o sieno Carpinesi, Mogliane, Pastinesi, ec. e più, e meno secondo la quantità de' Castagni selvatici, ed il bisogno che abbiamo, per le diverse qualità delle terre delle nostre selve. Nè mai si facciano a caso, nè alla rinfusa, senza separare gli assortimenti uno dall' altro, per poter poi conoscere di che razza sieno, per bene appropriarli al Clima, e al suolo: cosa che a mio giudizio è di somma importanza; quantunque sia pochissimo praticata.

Giunti poi circa alla prima settimana del mese di Giugno, dopo innestati, si rivedano esattamente, ed a tutti quelli ben attaccati, si levino le nuove sortite, venute per il fusto selvatico, affinchè non sieno di pregiudizio agl' innesti: ed essendovene alcuni non attaccati, come suole accadere, massime quando sono fatti per mano di persone, ch' operano a caso, a questi si lasci crescere solamante una sortita selvatica la più vicina all' estremità, per poterli di nuovo innestare nell' anno venturo; e nel medesimo tempo si zappi da

per tutto il suolo non solo per pulirlo dall' erbe, ma anche per risvegliarlo, e metterlo in maggiore attività, ec. e veduto che nella State patissero per il troppo asciuttore, si adacquino, come già si è detto antecedentemente nel secondo Capitolo, tenendo continuamente levate le sortite selvatiche, che nascono di quando in quando per il fusto, nè si lasci mai coprire il terreno dall' erbe, che facilmente vi nascono, per la ragione dell' acqua datagli nella State; e resti ognun persuaso, che il tenere spesso smossa, sollevata, e pulita la terra dall' erbe, serve di non ordinario, e anticipato vantaggio a tutte le piante, ed a tutte le ortaglie.

Indi passando al mese di Maggio dell' anno susseguente, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si zappi al solito per tenerla smossa, e pulita dall' erbe, e nel medesimo tempo si dia un' occhiata agl' Innesti; e veduto che i rami minaciassero della confusione, e non venissero secondo l' ordine il più comune, che tiene la natura nella produzione de' branchi, tosto si taglino affatto tutti quelli che mostrassero di voler pervertire questo bell' ordine, acciò i Castagni vengano, più belli, e anticipati, che sia possibile: assicurando ognuno, allorchè giunti al mese di Novembre del medesimo anno, che saranno così belli, grossi, e capaci, da potersi cominciare a trapiantare nelle selve, come vado a insegnare nel seguente Capitolo.

CAPITOLO V.

Del tempo, e del modo di piantare i Castagni nelle Selve, con altre utili, e necessarie considerazioni da praticarsi.

Parlando in primo luogo del tempo di piantare i Castagni nelle Selve, è da sapersi ch' è fuor di ogni dubbio, che nelle sponde basse, in quei luoghi esposti all' aria di Levante, e mezzo giorno, e composti di terra sana, e leggera, egli è dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre; laddove nelle terre forti, esposte all' aria di Tramontana, ove più difficilmente si sciolgono i ghiacci, è dal principio fino a tutto il mese di Marzo; e nelle Colline alte, più soggette alla rigidezza del freddo dal principio fino a' 20 del mese d' Aprile col dovuto riguardo, che nelle terre sane, leggere, e bene esposte all' aria di Mezzogiorno, anche in questi luoghi alti si può un poco anticipare; e sarebbe cosa molto utile, e vantaggiosa, che le fosse, o buche dove si vogliano piantare i Castagni, fossero già fatte da uno, o due anni avanti, massime nelle Terre forti, e poco sane, acciò il caldo della State, e il ghiaccio dell' Inverno avessero tempo di concuocere, sciogliere, e stagionare quella sorta di Terre per renderle più pronte, e atte ad abbracciar le piante, e dargli tosto in maggior copia il dovuto necessario incremento. In quanto alla profondità, e grandezza delle buche nelle terre forti, molto legate, e costipate insieme, si facciano larghe tre braccia per tutti i versi, e due profonde; e nelle sottili, leggere, e di una natura sciolte, si facciano due braccia larghe, e due profonde; e forse meno, secondo la loro qualità, che in questo pure ci vuol cognizione, per non far delle spese

superflue, come accade sovente in tutti quei lavori guidati dalle Persone poco pratiche, che non sanno, nè possono distinguere la qualità nè la positura nel suolo, che sono due cose di somma importanza; poichè dovendosi piantare i Castagni in luoghi elevati, dove naturalmente l' acque piovane portano via della terra, onde sempre si abbassa la superficie del suolo. In questi luoghi si facciano le buche più profonde, e si piantino un poco più al fondo i Castagni; nè si lasci, per quanto sia possibile di regger la terra per mezzo di rattegni, e di fossette fatte in luoghi propri, affinchè rompano il corso dell' acque, e facciano queste il deposito della terra. Tutto il contrario in alcune piccole vallicelle, e luoghi naturalmente bassi, dove facilmente vi scende della terra portatavi delle medesime acque piovane; quivi si facciano le buche meno profonde, e si piantino più a galla i Castagni, per la ragione che sempre si va alzandovi la terra.

Veniamo adesso al modo di piantarli, allorchè sieno sbarbati diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe sane, e senza alcuna lacerazione. Io dico così, perchè siccome è prima massima di ogni architetto, che ami di fabbricare all' eternità, cercare stabilità nella base, e sodezza nel fondamento; così appunto in quelle piante, che non si attaccano senza barbe, come sono i Castagni, di cui parliamo, si cerchi sopra di ogni altra cosa che sieno ben guerniti di sane e robuste barbe, essendo queste la base fondamentale di tutte le piante, poichè da queste dipende l' anticipato e valido attaccamento, la celerità del crescere, la stabilità della salute, e la loro lunga durata; e per conseguenza l' abbondanza delle loro annue rendite.

Sbarbati che sieno dal Vivajo, si taglino immedia-

tamente tutte le loro rame sopra l'innestatura, all'altezza di più di tre braccia, e imbrattare le barbe con lo sterco vaccino, o pecorino fatto con acque, affinchè più facilmente si attacchino, e si unisrano con la terra, facendosela subito propria, e messa della stipa, o altro frascame verde nelle buche in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si piantino i Castagni in maniera che non restino al fondo più di mezzo braccio, considerato l'abbassamento di più di un palmo, che fanno alle prime pioggie, per la ragione della terra smossa, sollevata di fresco; si stendano diligentemente le barbe per il loro verso naturale, mettendogli intorno della terra scelta più leggera, e attiva che sia possibile, senza pigiarla niente affatto, dando a ciascheduno uno stajo di concime sostanzioso, e bene smaltito. Nè si dica che il governare i Castagni sia una cosa di più quanto abbiamo di sicuro, che rendano quella spesa più che a ragione di cento per cento, perchè subito attaccati, si approffittano di quel governo datogli a tempo, pigliando immediatamente un' anticipata e ottima disposizione per crescere con la maggior celerità, e farsi tosto robusti, e fruttiferi. Ond' è che senza questo valevole ajuto molti s' indeboliscono, e prosciugansi in maniera che non concludono mai nulla, appunto come fanno i Figliuoli di quei Padri, che per mancanza di comodo, ovvero (sia permesso il dirlo) per ispendere, poco gli allattano, gli sostentano, e nutriscono malissimo; e questi poi son quali uomini così miserabili, e infelici nel personale che non possono mai aver robustezza, nè attività, nè forze capaci di resistere che a fatiche leggiere, e cose di poco conto, e servono al mondo, e a se medesimi più d' incomodo, che di sollievo. Così e non altrimenti succede nella maggior parte di que' Castagni, che si piantino senza

alcuna sorta di governo, volendo che la sola virtù della terra serva anche da principio a quelle piccole piante come se fossero grosse, ben dilatate, e più assicurate con le loro barbe. E per meglio persuaderci del vantaggio considerabile del governo necessario in particolare alle piante giovani, osserviamolo in pratica in tutti què Castagni, Ulivi, Fichi, Gelsi, Viti, e simili altre piante, che sono intorno ai Cortili delle Case dei Contadini; e vedremo la differenza ben grande, che passa da queste a quelle piante, che sono nelle selve, e nelle coltivazioni lontane dalle case, non solo nella loro grossezza e robustezza, ma quel che più importa, nella maggior quantità del frutto, che rendono ogni anno; e pure non vi è altra ragione che quella delle terre più ingrassate per la vicinanza delle case delle stalle e de' concimi.

Nè si finiscano di riempire affatto le buche prima del principio del mese di Luglio, acciò le barbe possano sentire più anticipatamente il caldo della Primavera, per mezzo del quale si risvegliano, si attaccano, agiscono, e crescono con maggior celerità, facendo nella parte più bassa un taglio nella sponda della buca, onde possano subito scolare, e andarsene l' acque piovane, perchè restando così subito troppo coperte dalla terra, sentono molto più tardi il caldo, e intanto restano oppresse, e s' illanguidiscono per la soverchia umidità, e perdono la loro buona, naturale, e sana disposizione, massimamente quando s' incontra la primavera fredda, e piovosa; onde ne segue che quelle piante messe troppo al fondo, si attaccano così stentatamente, che vi vogliono molti anni prima che ripiglino un poco di forza, e di robustezza, e la maggior parte non si rimettono mai in istato di prometterci nè pure mediocri speranze; e di qui è, che si vedono per le selve pian-

tati moltissimi Castagni, e la maggior parte per essere attaccati solamente in apparenza, a poco a poco si perdono affatto; altri restano così piccoli, deboli, e miserabili, che non rendono mai nè pure la quarta parte di quel frutto, che dovrebbero; e qualcheduno, ma pochi, pochissimi son quelli che per accidente si vedano venire in maniera, che promettano sicure, e anticipate speranze: è certo, che se faremo bene i conti, osserveremo per esempio, che di un centinajo di Castagni piantati con la sola assistenza de' Contadini, ve ne saranno solamente dieci, o dodici, e forse meno ragionevolmente buoni, e tutti gli altri in istato di farne pochissimo, o nulla di capitale.

Io considero moltissimo quegli uomini, che fanno una coltivazione di qualche grosso numero di piante, che si attaccano tutte francamente, e crescono altresì ugualmente in maniera, che pajano tutte sorelle di un medesimo tempo, e difficilmente si distinguono una dall' altra come accade quasi in tutti i parti gemelli. Questa sorta di coltivazione di piante tutte uniformi, robuste, vegnenti belle, agguagliate e fruttifere, fanno subito conoscere, che non sono state fatte a caso, ma da persone capaci, pratiche, e intendenti, e rendono anticipatamente tutto il frutto possibile, fanno un bellissimo vedere, e danno a i Padroni nel medesimo tempo molto piacere, e animo per coltivale.

Resta adesso ch' io dica altre necessarie, e utili considerazioni da farsi, e praticarsi quando si piantano i Castagni, per ben appropriare le loro qualità al Clima, e al suolo, acciò rendano il frutto più perfetto, e in maggior quantità. Sappiasi dunque in primo luogo, che le Castagne chiamate marroni, e mogliane, vogliono le sponde basse, calderne, e bene esposte all'aria di Levante, e Mezzogiorno, e composte di terra

pastosa, grassa, profonda, e attiva, poco atta a pigliare eccessivo il caldo, come sono le terre forti, che per il caldo facilmente si aprono, e altre chiamate galestre, o calastrine, molto soggette al troppo asciuttore, queste ancora sono impropriissime per le suddette due qualità di Castagni. Le Carraresi, o come altri dicono, Cardaresi, o Carpinesi fanno molto bene tanto nelle Colline alte, che nelle sponde basse, purchè sieno in terre sane, pastose, e leggiere, ancorchè vi sia mescolata della subbia; ma vorrebbero le sponde volte all'aria di Levante e Mezzogiorno, benchè facciano ragionevolmente anche all'aria di Tramontana; essendo queste le più fruttifere di tutte le altre, e facili a rafformare ogni anno una copiosa raccolta. Parlando delle Pastinesi, Montanine, selvatiche, e di altre qualità meno stimabili, queste resistono un poco più dell'altre anche ne' luoghi esposti all'aria di Tramontana, e nelle terre forti, e atte a pigliare eccessivo il caldo; siccome in quelle chiamate galestro, o calastrino, e in altre terre giglie, e gialle, molto forti ancorchè sieno un poco viziose; ma è altresì vero che fanno molto meglio all'aria di Levante, e Mezzogiorno, e nelle terre sane, pastose, e profonde.

Parlando in ultimo delle considerazioni da farsi, quando si visitano le selve per disegnare le fosse, o buche ne' luoghi mancanti di castagni è da sapersi non esser questa una cosa da fidarsi totalmente a i Contadini, che non sanno riflettere, nè considerare giustamente; onde le piantano a caso, dove così spessi che in pochi anni si contrastano insieme, e dove tanto lontani uno dall'altro, che si vede poi in pratica che ve ne mancano più della metà, perchè quei Contadini, o altri lavoranti non hanno avuto in vista altro che la facilità della lavorazione; e quel ch'è peggio,

ne piantan molti in luoghi così improprj che in breve tempo restano scalzati, e affatto perduti. E poi si dice facilmente, come ho sentito più volte da molti Signori: io posseggo una gran quantità di Paese di Selve, vi ho piantati moltissimi Castagni con grosse spese, e ne cavo pochissimo frutto, come se il nome di Selve, e di spese mal fatte dovessero empire i Magazzini di farina; onde bisogna pigliar maggior lume disingannarsi, e credere, che per raccoglierne molta, è vero, che vogliono esser Selve, ma piene di castagni robusti, e fruttiferi, e non con pochissimi, miserabili, cattivi, e poco appropriati al clima, e al suolo come ne ho vedute più volte in occasione di visite, spogliate quasi affatto di castagni, benchè fossero luoghi propri tanto per la positura, che per la qualità del suolo, quantunque in quei Paesi fosse già passato in giudicato, e considerato quei terreni come improprj, miserabili, e cattivi.

Le Selve che ordinariamente restano mal provvedute di castagni, la maggior parte sono in luoghi lontani, e per se stessi incomodi: e quei Contadini, che ne hanno la cura, le visitano pochissime volte l'anno e quasi sempre ne' giorni festivi, come per una loro usanza, e consuetudine, molto meno quelli che sopra intendono, e quasi mai i Padroni; e quelle poche visite, le fanno sempre in tempo vicino al cader delle castagne, senza uscir dalle strade più comode, dando una semplice occhiata all'imminente raccolta, voltandole frettolosamente le spalle; nè i Padroni (siami lecito il dirlo) ci si fissan gran cosa, o sia per il poco genio, o perchè considerano questa loro entrata come una cosa di più, quando anderebbe considerata forse più dell'altre, mentre viene in casa con minore spesa, e con minori incomodi. Io parlo così, perchè

sono amante della verità, e della ragione, e non del genio, e del contragenio, che facilmente ingannano, e confondono.

CAPITOLO VI.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati, e di pulire, e potare i grossi con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve.

Per bene allevare, e coltivare i castagni piccoli, si riconoscano tutti esattamente subito nel primo mese di Novembre dell' anno dopo piantati; osservando tutte le nuove rame sortite su all' estremità, lasciandone solamente due per pianta le più robuste, e meglio situate, ch' è quanto dire una da una parte, e una dall' altra in giusta, e debita lontananza acciò comincino subito a disporsi con buon ordine, e sempre mai lontane dal grande inconveniente della confusione: e caso che fossero venute tutte da una medesima parte, che suol qualche volta accadere, se ne lasci solamente una, la più robusta, e migliore, tagliandola tosto in maniera, che non possano facilmente sortire d' ambe le parti altre rame necessarie per comporre la pianta col medesimo ordine sopra descritto; e così si continui successivamente per tre, o quattro anni, levandogli tutti quei rami venuti contro l' ordine della natura, e altri che minacciassero della confusione, tenendogli più chiari, e aperti che sia possibile, e in maniera, che vengano ugualmente guerniti da tutte le parti di rami robusti, e fruttiferi, di sorte che datogli subito questo buon ordine, si possano più liberamente,

lasciar crescere a seconda della natura; perchè avendo già ripartito, e diviso ne' rami buoni il nutrimento, con ordine di giusto equilibrio, più difficilmente si diverte da quella sua natura, e giusta incanalatura, producendogli a dirittura tutti ugualmente grossi, e fruttiferi tanto d' una parte che dall' altra con bella, e buona ordinanza. Nè voglio a questo proposito diffondermi di vantaggio, parendomi che tanto possa bastare per un ragionevole avviamento, mentre si tratta di piante ordinarie, che fanno sempre tutto il loro frutto nelle vere cime delle rame.

In quanto alla condotta da praticarsi riguardo alla potatura necessaria per i Castagni grossi, è da sapersi, che tutti quei Contadini, che hanno delle selve commesse alla loro cura, dovrebbero dividirle in tre partite, e potarne ogni anno la terza parte subito cadute le Castagne, ovvero nel mese di Marzo susseguente, di maniera che ogni tre anni restino puliti, e potati tutti i Castagni; e compito il turno si seguiti successivamente con questo medesimo ordine, levando affatto tutti i virgulti selvatichi, che nati fossero intorno ai Castagni giù sopra alle loro ceppaje e per il dosso del fusto, con tutte le rame false, languide, inferme, e morte; acciò non si perda inutilmente niente di nutrimento. Io son più che persuaso della dissapprovazione di queste cose, massime dalle persone di corto intendimento, che disprezzano subito alla cieca l' applicazione, parendogli cosa difficilissima a conoscersi le diverse qualità delle rame, e quasi impossibile a praticarsi; quando in fatti è tutto il contrario; perchè quelle persone, che hanno poco di cognizione, e di pratica, con una semplice occhiata le distinguono, e le praticano con altrettanta facilità e con pochissimo perdimento di tempo. Questo modo di potarli ogni tre

anni, fa subito, che sieno molto più belli e aggradibili alla vista, che rendano ogni anno più sicure, ed abbondanti le loro raccolte.

Io ho veduto più volte in occasione di visite fatte nel Modenese, moltissime, e bellissime selve, dove quei mezzadri puliscono, e potano ogni tre anni con somma avvedutezza tutti i loro Castagni, appunto come fanno agli Ulivi i Contadini delle vicinanze di Firenze; e per verità tengono così bene que' Castagni, che non vi si vedono che le sole rame da frutto, e da legno, adattate con tutta proprietà alla forza, e al vigor delle piante; ma è altresì vero, che quelle selve rendono molto più delle nostre, per essere da per tutto ugualmente piene di buoni, e robusti Castagni, benissimo appropriate le qualità al Clima, e al suolo; e molto meglio tenuti di quelli delle Selve dello Stato Pistojese, Lucchese, Pesciatino, ed altri luoghi della Toscana

Parlando finalmente delle cose più importanti, e necessarie da praticare per la buona condotta del suolo, affinchè l'acque delle grosse pioggie non portino via molta terra, si divertano per mezzo di fossette fatte ad ogni corto tratto in luoghi proprj perchè non si può fare una ricetta; e descrivere appunto dove sia il bisogno, riguardo alla diversità delle figure, che fa la positura del suolo; ond'è necessario di passeggiarlo, e riconoscerlo minutamente, e osservare con attenzione dove si uniscono molte acque insieme, per cominciarvi dalle corrosioni, e piccole scanalature, che in breve si fanno grandi e profonde, e più difficilmente si rimediano. Veduti adunque questi cattivi principii vi si pongano tosto gli opportuni rimedj, con farvi de' rattegni, e delle fossette, che divertino le acque per più versi, in maniera che se ne uniscano insieme

sempre meno che sia possibile, e in modo che facciano ne' luoghi più bassi il deposito della terra; essendo verissimo che le acque ben divertite, e prese con dolcezza migliorano moltissimo le condizioni del suolo, non solamente nelle selve, nelle boscaglie e in tutti gli altri luoghi montuosi, ma molto più nelle pianure basse, dove in poco tempo fanno che il suolo muti totalmente natura, e cresca molto di prezzo. Laddove lasciate scorrere capricciosamente a seconda della cattiva positura del suolo, senza tenerle rivedute, divertite, e guidate, impegnate che sieno, fanno in breve tempo Forre, o come altri dicono, Borri, o canali così grandi, e profondi, che pajono torrenti, massimamente nelle terre leggiere, e di sua natura sciolte, onde cagionano grosse smosse al terreno adjacente, e rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente si possono rimediare senza soffrire l' incomodo del lucro cessante, e del danno emergente.

Si facciano dunque ne' luoghi più sodi e più stretti de' detti canali delle grosse terre, o sieno rattegni di muri a secco, fatti stabilmente con buoni sassi ben commessi, e leggieri insieme a guisa di lunette, con la centinatura in dentro, opposta al corso, e alla violenza dell' acque, e al peso della terra, che necessariamente vi depongono le medesime acque in occasione di piogge, e cominciata questa deposizione, vi si piantino immediatamente dentro alle terre, a' suoi proprj, e respettivi tempi, delle piante di Nocelle, Salci, Vetrice, Ontani, Alberelli, e simili, che vi si attaccano facilmente, e crescono prestissimo, e interrompono il corso delle acque, e facilitano la deposizione, che ferma subito le smorte, e assicura i Beni, e le Piante, e se ne cavano utili ragionevoli da' luoghi non solo affatto perduti per se medesimi, ma sem-

pre più allargandosi, e profondandosi i suddetti canali, servivano di maggior incentivo alle smosse, e alla rovina delle Selve, e di tutti gli altri Beni adjacenti, in particolare a quelli composti di terre per se medesime leggiere, sciolte, e situate in positura scoscesa e dirupata.

CAPITOLO VII

Del tempo, e del modo di preparare la Terra per seminarvi le Castagne per uso de' Pollonetti, ovvero per piantarvi i Castagni piccoli sbarbati dal Vivajo.

Il più vero tempo di preparare la terra per seminarvi le Castagne per uso de' Pollonetti, ovvero per piantarvi i Castagni piccoli, sbarbati dal Vivajo, egli è dal mese di Novembre in tempo, che non sia troppo bagnata, scassandola, o come altri dicono, diveltandola andantemente per il meno quattro palmi al fondo, mettendo la superficie del suolo in positura tale, che non possa essere portata via facilmente dall'acque piovane, facendovi ad ogni corto tratto i suoi necessarj rattegni, e fossette, che ricorrano, e si uniscano una con l'altra per dove possano scolare, e andarsene l'acque superficiali col dovuto riguardo, ma in quei luoghi situati in positura molto scoscesa, si facciano un poco più vicine una all' altra, affinchè si uniscano insieme meno acque, che sia possibile, facendole sempre sopra la terra soda, e non diveltata, perchè l'acque vi facciano meno corrosione: e perchè i ripartimenti del suolo riescano fatti in luoghi proprj, e possano andarsene felicemente l'acque piovane, ch'è cosa di somma importanza, secondo me si riduce a necessità di pensarvi preventivamente, pigliarne le op-

portune misure, e fissare i luoghi, perchè facendo i lavori a caso, è accidente, che riescano bene, e non si moltiplichino le spese.

Diveltata che sia la terra, e fatti i ripartimenti con le divisate regole, si puliscano esattamente da tutte le radiche, e stritolate le zolle e appianato il suolo, vi si mettano subito le Castagne perfettamente granite, lontane circa un palmo una dall'altra coprendole per l'altezza di quattro dita di terra, governate che sieno con una piccola porzione di concime sostanzioso, e bene smaltito; e cresciuti un poco i Castagni, si tenga pulito il suolo dall'erbe, spine, roghi ec. che facilmente vi nascono; e passati tre, o quattro anni si sbarbino diligentemente tutti i superflui, piantandoli in altri luoghi di terra preparata, come sopra si è detto, per uso di nuovi Pollonetti.

Nella medesima maniera sopra descritta si possono fare i Pollonetti con buonissimo esito anche ne' mesi di Febbrajo, Marzo, e al principio d'Aprile, purchè le Castagne sieno state ben conservate, nè abbiano patito. Ma è da sapersi, che sarebbe molto bene seminarle subito diveltato il terreno, o pochi giorni dopo, perchè accostandosele a poco a poco la terra diveltata, e sollevata di fresco, nel serrarsi, e unirsi che fa dolcemente insieme con se medesima, si fa subito vera madre feconda, onde nascono più facilmente, e le barbe agiscono tosto con maggior attività.

Parlando in ultimo del modo, e del tempo di fare i Pollonetti per mezzo di Castagni piccoli, allorchè sieno stati tre, o quattro anni nel Vivajo si sbarbino diligentemente con tutte quante le loro barbe sane, e senza lacerazione, e subito diveltata, e preparata la terra, come sopra, in tempo che non sia troppo bagnata, vi si piantino i Castagni lontani quattro palmi

in circa per tutti i versi uno dall' altro, e in maniera, che non restino al fondo più di mezzo braccio, tagliandoli prima i loro fusti all' altezza di quattro, o cinque palmi, e più e meno, secondo la loro grossezza, e robustezza, affinchè non sieno agitati, nè sbattuti da' venti, e possano attaccarsi più validamente; e sappiasi, che nelle terre leggiere, e sottili, e asciutte sarebbe bene piantarli nel mese di Novembre; e nelle forti, umide, e grasse nel mese di Marzo, e al principio d'Aprile sempre col dovuto necessario riguardo, che non sieno troppo bagnate.

Il modo di fare immediatamente i Pollonetti con i Castagni piccoli di tre, quattro, e cinque anni, ho veduto più volte in pratica, che riesce più sicuro e più utile, che seminarvi le Castagne, mentre si possono seminare per qualche partita di terra scelta, grassa, profonda, e attiva, dove sia il comodo dell' acqua che in tre o quattr' anni vengono così belli, anticipati, e robusti, da potersi trapiantare ne' Pollonetti con esito felicissimo, essendo cosa certa, che quella prova, che fanno in tre o quattr' anni in un Vivajo di terra scelta, non possono mai farla neppure per la metà in quelle terre destinate per i Pollonetti, che sono sempre più rozze, e pigre, nè vi è benefizio dell' acqua; onde torna molto meglio piantarvi subito i Castagni allevati nel Vivajo, già fatti robusti, e ben guarniti di pronte, e attive barbe. Piantati che sieno diligentemente, in tempo proprio nella coltivazione già preparata per i Pollonetti, si attaccano, e crescono immediatamente, e sono meno soggetti ad essere danneggiati, e guasti da' Bestiami. Passati due, o tre anni dopo piantati, si tagliano diligentemente i loro fusti nel mese di Febbrajo al pari della superficie del suolo, e saremo sicuri, che alla prima stagione ne ri-

sorgeranno dalle loro ceppaje vermene bellissime, ed avremo già fatti, e assicurati i Pollonetti. Laddove seminandovi le castagne, non siamo così subito sicuri del buon esito, perchè nascono più difficilmente che nel Vivajo, e crescono altresì più stentatamente, e adagio, oltre dall' essere poi dopo nate quelle piccole, e tenere piante, particolarmente il primo anno, molto soggette all' ingiurie dell' asciuttore della State, che facilmente l' interrompe, e sofferma l' azione, e talvolta molte se ne perdono affatto: seccandosi, quando non si faccia un divolto andantemente profondo piu di due braccia, perchè la lavorazione fatta profondamente, massime nelle terre leggieri, ho veduto in pratica, che serve di non ordinario, e anticipato vantaggio non solo alle piante, ma alle semenze ancora; essendo verissimo, che la siccità della State, ch' è quanto dire il caldo eccessivo, è il maggior nemico, ch' abbiano le piante nelle loro barbe, perchè asciugandosi la terra, resta subito affatto sterile e infeconda. *Terra sine acqua. In Psalm.* 142.

TRATTATO DE' CIRIEGI

CAPITOLO PRIMO.

Del tempo e del modo di fare i Vivaj di Semi, o come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi.

Quantunque si trovino facilmente per i Cigli dei Bani coltivati, ed in altri luoghi della Campagna, quantità di Ciriegi piccoli mediocremente, buoni per trapiantare stabilmente nelle coltivazioni, nati dalle Ceppaje, e dalle barbe superficiali de' Ciriegi grossi, e talvolta dal seme delle Ciriege, non ostante credo cosa utilissima, e quasi necessaria di dover consigliare, come fo. ognuno che voglia far negozio di questa sorta di Piante, e di frutti, a fare apposta i Vivaj di semi nella maniera che vado insegnando nel presente Capitolo; essendo questi senza paragone i migliori mentre vengon subito per tutti i versi, naturalmente guerniti di sane e più attive barbe, che sono, come altrove ho detto, il sostegno, e la base fondamentale di tutte le piante, e per conseguenza più vegete, e capaci di migliore e più anticipata riuscita; massime quando il terreno scelto per i Vivaj sia in luogo, che possa godere il benefizio dell' acqua nella State; perchè ormai assicurato dall' esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme, loro vero e unico principio, sono indubitatamente le più ubertose, le più fruttifere, e le più durabili; e certo, per chi avesse l'occhio ben fino, e di sottilissima vista, riconosce-

rebbe agevolmente nel seme tutto l'ordine della Pianta, ch' è quanto dire la copiosità, e attività delle barbe, la grandezza del tronco la vastità de' rami, la moltiplicità delle frondi, la vaghezza de' Fiori, l'ubertà dei Frutti, il contorno, e la gloria di tutto l' albero, contenuto a parte a parte distintamente nel seme come in virtù.

Dunque per fare i Vivaj di piante e di Semi, o vogliam dire, di Noccioli, si scelgano dalle Ciriege selvatiche perfettamente mature; che sono i più attivi, e migliori, eccettuati quelle delle Ciriege Marasche, o come altri dicono, Marine, da' quali ne vengono sempre piante piccole, e poco robuste, perchè sono una specie affatto diversa da tutti gli altri Ciriegi, quasi niente atti per innestarvi altre qualità di Ciriegie stimabili; e dopo asciugati, si conservino sino al più vero tempo di seminarli, che vale a dire dal principio del mese di Ottobre fino a tutto Novembre. In questo medesimo tempo si scelga una partita di terra naturalmente e perfettamente sana, leggera, pronta, attiva, di buonissimo fondo, esposta più che sia possibile all' aria di Levante, e Mezzogiorno, e vangata, zappata non meno di tre palmi al fondo, vi si facciano i solchi col marrone distanti poco più d'un palmo un dall' altro, e governati ragionevolmente con una qualità di concime veramente sostanzioso, trito, e affatto smaltito, vi si mettano i Semi delle ciriege in giusta distanza, coprendoli leggermente, per l'altezza di quattro dita di terra in tempo che non sia troppo bagnata.

Venendo poi la Primavera, ch' è quanto dire circa alla metà del mese d' Aprile, pochi giorni prima, o dopo, secondo la qualità del suolo, del Clima, e della stagione più o meno anticipata, o posticipata, allor-

chè si vedono cominciare a nascere, si pulisca subito esattamente il terreno dall'erbe, sarchiandolo, e smuovendolo con avvedutezza, per metterlo in maggiore attività, senza pregiudicare alle piante, e impedire al possibile la nascita delle nuove erbe, molto pregiudiziali. Indi cresciute all' altezza d' un palmo, si ricalzino diligentemente con la Terra che resta fra un solco e l'altro, tenendola spesso sarchiata, e pulita, continuando fino al terzo anno, ed allora avremo sicuramente Vivaj di Ciriegi così belli e robusti, da trapiantarsi stabilmente nelle coltivazioni, con sicurezza che facciano più prova questi in quattro o cinque anni, di quel che possano mai fare in dieci quelli venuti dalle Ceppaje e dalle barbe de' Ciriegi grossi, ovvero nati per la campereccia casualmente dal seme, per la ragione chiarissima, e di sommo peso, d'essersi già prosciugati, illanguiditi, e perduta la loro attività; ond' è che difficilmente, per non dire impossibile, senza gran perdimento di tempo, e senza una sollecita e distinta cultura, non potranno mai farsi piante grosse, robuste, e fruttifere, come fanno in breve tempo quelle che si cavano dal Vivajo, già ubertose, e con tutte quante le loro barbe sane, e senza lacerazione; e di qui è, che più facilmente abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, ove si trapiantano, attraendo immediatamente tutto il dovuto necessario incremento, facendosi sempre vieppiù robuste e fruttifere, senza un minimo perdimento di tempo, o interrompimento di azione.

CAPITOLO II.

Delle qualità del clima, e della Terra più atta, e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni.

La Terra più atta, e propria per uso de' Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni, è necessario che sia in paese calderno, e non totalmente esposto all' aria di Tramontana, per aver le piante; ed i frutti più anticipati, e meno imperfetti; altrimenti sono pochissimo stimabili, poichè avanzandosi la stagione si trovano facilmente quasi dappertutto, e quel ch' è peggio, mentre non sieno bene appropriate al clima, e al suolo le qualità delle ciriege, è che più facilmente sono inperfette, e generano in sè stesse i vermini.

Sappiasi dunque, che la terra più atta, e propria per le ciriege Marchiane, Napolitane, Brancoline, Duracine, Falombine, Corniole, e simili di razza dura, è necessario che sia perfettamente sana; per l' acque interne, attiva, sottile, leggera e un poco arenosa, o sabbionosa, e di bonissimo fondo, nè mai troppo grossolana, pesante e viziosa per la soverchia umidità dell' acque interne, ed il clima ventilato e salubre, altrimente questa sorta di piante vengono sempre languide, stentate, e poco durabili, e producono minor quantità di frutti, più tardi, più imperfetti, e di cattivo sapore. Vi sono altre diverse qualità di Terre atte, e proprie per le ciriege chiamate S. Giovanni, S. Piere, Imperiali, Rose, Moscadelle, Visciole, e simili di razza più delicata. Dissi altre qualità di Terre tonde, ch' è quanto dire, mediocremente grossolane, di più e diversi colori, come rossiccie, gialle, scure,

cenerine: ed altre quasi di color d' aria e di ruggine, nelle quali, benchè alquanto grossolane, e pesanti, purchè non sieno viziose, oppresse, e addormentate per l' acque rinchiuse e stagnate, vi fanno ragionevolmente bene questa sorta di piante; ma un poco più adagio, e non di quella grossezza che fanno nelle altre terre più attive e leggiere, che sopra si è detto; e fanno altresì le Ciriege forse più piccole, e non così anticipate, ma più sane, e di miglior sapore, ma è da sapersi che neppure in questo non si può fare appunto una ricetta, e descrivere esattamente le diverse qualità della terra, ed altre utili considerazioni, che dipendono, più che d' altro, dalla cognizione, e dalla pratica che dovrebbono aver gli Uomini, che soprintendono alla Campagna nelle cose appartenenti alla condotta della buona Agricoltura.

Ho fatto solamente menzione di alcune poche qualità di Ciriege le più stimabili, pervenute a mia notizia, ed ho passate sotto silenzio molte altre qualità, come selvatiche, miserabili, e di cattivo sapore, considerate e ricercate unicamente dalle persone di corta vista.

CAPITOLO III.

Del tempo e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle Coltivazioni.

Il più vero tempo di sbarbare i Ciriegi dal Vivajo, e piantarli stabilmente nelle Coltivazioni, è da sapersi, che ne' paesi caldi, e composti di Terre più attive, leggiere, e di poco corpo, egli è dal pricipio fino a tutto il mese di Novembre; laddove in altri paesi meno caldi e di terre più grossolane, e pesanti, riten-

gono in sè stesse maggiore umidità, perlocchè nella rigidezza del Verno stanno più facilmente oppresse, e addormentate, e più difficilmente nella Primavera ripigliano la loro necessaria dovuta attività. In questa sorta di Terre si piantino i Ciriegi dal principio del mese di Marzo fino alla metà d'Aprile, allorchè si vedono le stagioni belle, e delle Terre asciutte in maniera da potersi travagliare senza apportarle il minimo pregiudizio.

In quanto al modo di piantarli: Sbarbati che siano diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe, e fatte le fosse più di due braccia larghe, e due profonde, con la dovuta distinzione, che nelle Terre serrate e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e sanate perfettamente dall'umidità per mezzo di fogne sotterranee, altrimenti i Ciriegi presto patiscono; dove che nelle terre naturalmente sciolte; o per esser già state travagliate, o per le disposizioni fattevi dall'acque (che sono le migliori per questa sorta di piante) non è punto necessario che le fosse sieno così larghe, e profonde, per la ragione che questa sorta di Terre sono già in attività, e più facilmente trabevono, e passano la superfluità dell'umido.

Fatte dunque che sieno, e messavi dappertutto andantemente una ragionevole quantità di stipa, o altro frascame verde, col dovuto riguardo, che in tutti quei luoghi appunto ove si debbono mettere i Ciriegi, per lo spazio di due, o tre braccia in circa vi si metta il doppio più di stipa per maggiormente facilitare il passaggio, e lo scolo dell'acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano colla Terra già scavata, mettendo sempre la migliore, e più attiva in quei luoghi destinati per i Ciriegi; e messavi sopra una giusta por-

zione di concime sostanzioso, e mescolato che sia un poco con la Terra, si piantino i Ciriegi in maniera che non restino al fondo nulla più di due palmi, senza pigliare nè calpestare niente affatto la Terra, allargando tutte le barbe per il loro verso naturale, affinchè più facilmente comincino ad agire con la dovuta vivezza, e celerità.

Circa poi alla lontananza dall'una all'altra pianta, sarebbe bene che fosse per lo meno venti, o ventiquattro braccia, mettendo delle Viti ne' mezzi, per tenerle ad uso di bronche, o in altra maniera creduta più propria; poichè i Ciriegi vengono notabilmente grossi, e apportano non ordinario pregiudizio alle semenze con le barbe, con l'ombra, e talvolta con le Ciriege, mentre si colgono non solamente da' Padroni, ma furtivamente ancora d'altre persone considerate, senz'alcuna sorta di riguardo, in tempo appunto che le robe sono avanzate in maniera che passeggiandovi sopra si guastano quasi affatto.

Nè voglio lasciare d'avvertire, come fo, ad ogni uno, che mentre si pianta Ciriegi, vedasi di metterli vicini alle Case, ed in altri luoghi poco atti per le semenze, come, per esempio, in vicinanza di Canali, Cortili, redole, terre prative, accanto alle vie pubbliche, e simili, che ve ne sono moltissimi in tutte le Possessioni, nè mai, per quanto sia possibile, in luoghi che possano adombrare i Beni seminativi per l'aria di Levante, e Mezzogiorno, per approffittarsi, e godere l'utile di questi frutti, con meno pregiudizio che sia possibile.

Nè si lasci mai di scalzarli per lo meno una volta l'anno ne' mesi di Febbrajo, o di Marzo, tagliandoli tutte le barbe che sortite fossero fra le due terre, con tutti i virgulti, che sogliono facilmente pullulare al-

l'intorno, per obbligare le principali barbe a fare tutta la loro azione più al fondo che sia possibile; altrimenti questa sorta di piante, per un certo naturale, cominciano subito, a fare, e dilatar su a fior di Terra una grossa, folta e intricata Ceppaja di barbe, dalle quali ne nascono tosto quantità di virgulti, onde riempiono sì fattamente il suolo con pregiudizio notabile delle semenze, nelle Viti, ed altre Piante, che loro sono appresso, talvolta di sè medesime, che più facilmente periscono.

CAPITOLO IV.

Del tempo e del modo d'innestare i ciriegi; e della maniera di regolarli col taglio.

Il secondo o terzo anno dopo piantati nelle coltivazioni, allorchè si vedono assicurati, di robustezza, e grossi più che un manico di vanga, s'innestino addirittura in luogo proprio, o più alti che sia possibile, nelle seguenti stagioni, cioè, dalla metà di Ottobre alla metà di Novembre, ovvero dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, che sono i tempi più proprj per l'innestatura di queste Piante. Dissi più alti che sia possibile, lasciandogli ancora qualche piccola sortita sotto l'innestatura, perchè tagliandogli basso affatto tutto il fusto, senza lasciarvi nissuna sorta d'uscita, o di sfogo, si opprime, e addormenta di molto la sorgente; ond'è che fissandosi la virtù vegetativa, accade che in molti si perdono subito affatto i Pedali, o pure s'illanguidiscono in maniera che periscono poi l'anno dopo, e l'altro susseguente, come ho osservato più volte in pratica. S'innestino dunque, come sopra si è detto, spaccando nel vero

mezzo il fusto, per incastrarvi, e insinuarvi validamente due mazzette domestiche, una per parte, con gli occhj che guardino al di fuori, di quella razza che più si desidera, e creduta più propria, e confacente alle qualità del suolo e del clima, per aver le ciriegie di miglior perfezione. Indi si leghino con tiglie di Canapa pettinata, o altro legname proprio, coprendoli con la solita mistura da Innesti; e giunti circa alla metà del mese di Maggio susseguente, si sciolgano, affinchè possano più liberamente agire, e crescere con maggior comodo.

Toccante poi lo stradamento da darsegli col taglio, è da sapersi, come nel mese di Novembre del secondo anno dopo innestati; ovvero dalla metà di Febbrajo, alla metà di Marzo, si rivedano esattamente, tagliando con diligenza tutte quelle sortite che andassero al di dentro minacciando confusione, ed altre, che dessero certo segno di volersi troppo ingrossare e pervertire l'ordine, il più comune, che suol tener la natura dei vegetabili nella produzione de' bronchi; affinchè il nutrimento resti più facilmente equilibrato; e intanto le piante cominciano a guernirsi ugualmente per ogni verso di rami robusti, e fruttiferi: cosa che ne'Ciriegi accade quasi naturalmente per la ragione che la natura è più regolata, e meno capricciosa che in molte altre Piante; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti, netti, e disimbarazzati da tutte le rame inutili, inferme, morte, e rotte nell' atto di cogliere le Ciriege (ch'è uno de' grossi mali che accada in queste piante; massime alle mani di Donne, ragazzi, ed altre persone disavvedute, che non hanno altro in vista che di tirare a sè il Frutto).

Uno de' motivi, per cui mi son indotto a fare questo breve trattato de' Ciriegi, è perchè ho veduto in

pratica l'utile molto abbondante che rendono, nè fallirebbero mai se la loro fioritura, (che fanno ogni anno copiosissima) fosse meno delicata, e non tanto anticipata, per lo che si rende qualche volta soggetta alle ingiurie della stagione di Primavera; ma contuttocciò non potrà mai negarsi che non rendino ragguagliatamente ogni anno un' utile assai considerabile, e per la qualità, e per la stagione, in cui matura appunto in tempo, che suol dirsi comunemente, fra la nuova, e la vecchia raccolta, che la maggior parte dei Contadini si trova in necessità. E quel che forse non è meno considerabile, è che con un poco di avvedutezza, queste rendite si possono esigere da' terreni, se non affatto perduti, almeno poco considerati; nè aggravano punto i Padroni di maggior servitù, nè di Magazzini, nè di vasi, nè d' altre spese per conservarle, mentre vengono subito in contante effettivo; e ne' paesi un poco caldi, in meno di due mesi ritirate, e assicurate dalle Gragnuole, e d' altre disgrazie, a cui restano sottoposte molte altre rendite, per il maggior tempo che stanno a maturarsi sopra il suolo, e sopra le Piante. Nè si mendica mai l' esito, quantunque sieno annate abbondanti, e paesi ben provveduti; mentre non vi sono altre Frutta, ricercate da tutte le qualità di persone, come le Ciriegie, e perchè vengono in un tempo che ve ne sono poche altre qualità.

TRATTATO
DEGLI AGRUMI

CAPITOLO PRIMO

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni.

Si scelga in primo luogo una pezza di terra sana, leggerosa, pronta, attiva, e in luogo calderno, esposta all'aria di Mezzogiorno a qualche ridosso di muraglia, dove vi sia il comodo di poterla adacquare; e dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, vangata che sia più di due palmi al fondo, stritolata e pulita dall' erbe, si governi da per tutto spartatamente a sufficienza col nostro solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso, zappato, e mescolato colla terra e accomodata in piccole porche larghe circa tre palmi vi si mettono i semi graniti perfettamente, cavati di fresco dagli aranci fosti, che sono i migliori, in distanza di meno d'un palmo uno dall'altro, coprendoli per l'altezza d'un dito di terra renosa, leggera e sottile, acciò possano facilmente nascere.

Per quelli poi che non hanno la terra in luogo approposito, e col comodo di poterla adacquare, piglino de' vasi di terra ben condotta, forati in più luoghi nel fondo, mettendovi alcuni pezzi di tegoli, o altri rottami d'embrici, o stoviglie, e sopra di questi vi si

metta della stipa, o altro legname verde, e minuto: cose tutte che servono per facilitare lo scolo necessarissimo alla superfluità dell' acqua. S' empiano poi i predetti vasi metà del solito concime, e metà di terra scelta, mescolata col medesimo concime senza pigiarla, come ho insegnato nel Capitolo ottavo del trattato delle piante de' Peri, mettendovi i semi degli Aranci forti dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, lontani mezzo palmo in circa uno dall' altro, coprendoli per l'altezza d'un dito di terra, come sopra si è detto, dandoli subito una spruzzata d'acqua, acciò la terra s'unisca maggiormente a' semi. Si mettano poi li detti vasi in luogo calderno esposto al Sole, e all' aria di Mezzogiorno, acciò non sentano la Tramontana, e intanto s' osservi, se la stagione andasse molto ventosa e asciutta, s' adacquino leggermente una volta o due la settimana, secondo che porta il bisogno facendolo con la dovuta diligenza, acciò l' acqua nell' atto d' infonderla nel vaso non smuova nè sollevi la terra, e se al contrario la stagione andasse troppo umida e piovosa, si mettano i vasi al coperto, in luogo asciutto, esposto al Sole, e all' aria di Mezzogiorno, perchè la troppa umidità raffredda, e addormenta la terra, ond'è che il seme non nasce con tutto il dovuto vigore, poichè le barbe in quella terra così addormentata, si trattengono, e intanto s' illanguidiscono, traggono, e consumano tutta la vivezza e lo spirito al seme, che pure s' infiacchisce; nè dilatandosi quelle colla necessaria celerità per la terra resa pigra, non può mai risolversi a pullulare sollecitamente colla dovuta necessaria attività nel proprio rampollo: difetto da guardarsene in tutte le piante, ma particolarmente nelle piccole e tenere. Procurisi adunque, che sino da principio prendano una vera e sana disposizione, ch'è quanto deve desiderarsi nelle piante di quell'età.

Nati poi che siano i semi, si adacquino sempre che ne hanno bisogno quelle piccole e tenere piante, ed a misura del crescimento delle giornate e del caldo, che fattosi molto eccessivo, massime ne' mesi di Luglio, e Agosto, in tempi di estremo asciuttore, si adacquino due volte il giorno, cioè la mattina a buon' ora, e la sera dall' ore ventidue addietro. Ma in altri tempi meno caldi, e meno asciutti si faccia una volta il giorno, ovvero ogni due giorni, o due volte la settimana, secondo che porta il bisogno; chè pure in queste ci vuol cognizione, pratica, e avvedutezza.

Passando poi al secondo anno ne' mesi di Giugno e Luglio, si taglino con forbicette, o temperino affilato tutti i rametti, a riserva della cima maestra, acciò non facciano bivio, nè si perda inutilmente niente di nutrimento; tenendo continuamente la terra sarchiata, e pulita dall' erbe; adacquandole sempre che si vede il bisogno, acciò le piante non patiscano mai l' asciuttore, che la priva tosto del dovuto nutrimento; e intanto si soffermano, e prosciugansi in maniera, che difficilmente ripigliano la loro perduta attività.

CAPITOLO II.

Del modo, e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi selvatici, il terzo e quarto anno dopo seminate.

Passati due anni dopo che siano nate le suddette piante, e giunti al principio del mese d' Aprile, si levino del suo primo terreno, o vaso in modo che non si stacchi la terra dalle loro piccole e tenere barbe, e si ripiantino lontane mezzo braccio in circa una dall'altra in altri terreni, o vasi più grandi, preparati che

siano con le medesime regole descritte nel Capitolo antecedentemente, e tosto si adacquino, affinchè la terra si accosti e s' unisca maggiormente alle barbe. Indi si mettano in luogo calderno, esposto all' aria di Mezzogiorno, e quivi s' adacquino ogni volta che ne hanno bisogno, pigliando l' acqua non molto fredda, nè cruda, ma grassa e corsiva, o riscaldata dal Sole, cominciando col darne adagio adagio una brocca al primo vaso, e al secondo, terzo, quarto, quinto, ec. ritornando poi al primo, seguitando col medesimo ordine a tutti gli altri, acciò vi penetri a poco a poco, o in maniera che abbiano tempo di pigliarla, e inzupparsi benissimo, replicando fino che non si veda uscire per i fori del fondo, e in questo modo siamo assicurati, che restano inzuppati abbastanza, e che il caldo ben grande d' una intiera giornata non potrà mai asciugarli in modo, che le piante patiscano; di sorte che cominciano subito nella Primavera a godere, seguitando tutta la State, e la maggior parte dell' Autunno, stando in una continua, uguale, e gagliarda azione, non mai interrotta, nè trattenuta dall'asciuttore, nemico capitalissimo da guardarsene con molta avvedutezza, massimamente nella state; onde ne siegue per necessità, che le medesime piante con tal principio e mezzo si fanno subito di un' ottima disposizione, per venire anticipatamente grosse, robuste, e durevoli.

Si stia poi attenti a tutte le nuove sortite troppo grosse, che vengono per il fusto, tagliandole immediatamente, acciò non siano di pregiudizio alla cima maestra. E veduto, che questa eccedesse troppo in altezza, si spunti un palmo in circa sopra al luogo, dove si vuole innestare, affinchè non si dilunghi soverchiamente, nè si perda inutilmente niente di nutrimento, obbligandolo a star sempre riconcentrato in giusta

lontananza, acciò più facilmente circoli, e ricircoli ben d'appresso, e a vicenda dal pedale alle barbe.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Novembre, si mettano per tutto l'Inverno, e parte della Primavera nelle stanze sane asciutte, ed ariose, che abbiano le finestre grandi, voltate all'aria di mezzo giorno, dove si adacquino qualvolta anche nell'Inverno, ma sempre in tempo dolce, e piovoso. E vedranno i Giardinieri in capo a quattro soli anni di tempo le suddette piante tutte uguali, belle, vegete, robuste, e tanto grosse, da potersi francamente innestare; laddove seminate, e coltivate secondo la solita loro erronea usanza, si vedono la maggior parte crescere tanto adagio, illanguidire, e venire così stentate, che finalmente vengono a fastidio; e non potendosi più soffrire, si piglia per espediente di gettarle.

Restino adunque persuasi i Giardinieri, che la maggior parte di questo disordine deriva dall' adacquarle alla peggio, dandoli ordinariamente una brocca d'acqua per vaso molto in furia, facendola traboccare a proposito, senza che abbiano tempo di poterla pigliare, e inzupparsi bene dappertutto, dimanieracchè restano solamente adacquate in apparenza, ma non in sostanza; e a far de' conti giusti, è sicuro, che nella state è più il tempo, che penurino d'acqua, patiscono, e stanno vizze, che non è in altro, in cui godono, si ricreano, e crescono; ovvero le adacquano troppo, marcendoli facilmente le barbe, massime a quelle mutare e messe ne' vasi con poca avvedutezza; dove i Giardinieri ordinariamente serrano e pigiano molto più del dovere il concime e la terra, quando l'esperienza insegna, che vorrebbono essere, il primo scelto sostanzioso, bene smaltito, trito e ridotto in minutissime particelle; e la seconda spiritosa, leggera,

pronta, attiva e nulla affatto pigiata; acciò la superfluità dell'acqua possa liberamente, e immediatamente passare, poichè fermandosi e trattenendosi troppo, è cosa certissima in pratica, che opprime e addormenta il concime e la terra in maniera che perdono subito la loro naturale attività con tanto pregiudizio delle barbe delle piante, che facilmente s'illanguidiscono tanto, che non concludono mai nulla, quando non periscano affatto.

Passati poi due, o tre anni dopo coltivate, e allevate, come sopra si è detto, si spiantino, e si ripiantino in altri vasi, dove si dovranno innestare, come dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed innestare le piante degli Agrumi selvatici.

Quando le divisate piante avranno tre, o quattro anni già trapiantate dal primo nel secondo vaso, si spiantino con tutto il suo pane della terra attaccato alle barbe, e si ripiantino di nuovo al principio del mese d'Aprile, una sola per vaso, già preparato colla solita terra scelta, e concime benissimo trito, e smaltito senza pigiarlo, e all'usato modo si adacquino subito fermate, e poste, perchè il concime, e la nuova terra s'accostino, e s'uniscono più facilmente alle barbe. Indi si mettano in luogo calderno guardato alla Tramontana, adacquandole, e coltivandole colle dovute necessarie regole prescritte nel Capitolo antecedente; e giunti al principio fino alla metà del mese di Settembre del medesimo anno dopo piantate, ovvero al principio del mese di Maggio dell'anno ven-

turo, che sono le due stagioni più sicure, e più proprie per innestare gli Agrumi, si facciano addirittura di quella razza, che più si desidera, facendo l' innestatura in luogo di buccia liscia, e pulita, alta più di tre palmi sopra la terra alla pianta da tenersi in vasi: ed essendo Cedrati da piantarsi in Boschetti, o altre piante destinate in piana terra, s'innestino alte quattro palmi e mezzo in circa; poichè i Giardinieri in questo modo possono liberamente scalzarle, e governarle, e zapparle, o vangare la terra all' intorno, e farli tutte l' altre necessarie facende, senza, che si guastino nè rame, nè fiori nè frutti.

In quanto poi al modo più sicuro, e convenevole per innestar queste piante, tra le molte e varie maniere, che si praticano, tre sole a mio giudizio sono le più sicure, e migliori. La prima a scudetto col suo legno attaccato alle buccia; la seconda a penna, o coronetta, e la terza a spacco, o fessolo.

Per quelli adunque, che si vogliono fare a scudetto, si scelga una mazza, venuta dall' anno avanti, che abbia l' occhio compiutamente pieno, grosso e rilevato, non valutando nulla, che abbia lo spuntoncello, perchè questi ancora si attaccano, e mettono francamente forse meglio degli altri per la ragione della maggior quantità del Nutrimento, chiamato, e impegnato nell' occhio del medesimo spuntoncello, purchè questo non sia tanto grosso e lungo, che abbia pregiudicato all' occhio resolo piccolo, e troppo imprigionato, cosa da me osservata chiaramente più volte in pratica; si faccia lo scudetto lungo circa alla grossezza di due dita, lasciando alquanto legno attaccato alla buccia dalla parte dell' occhio scarnito in maniera, che dalla parte che dee restare al di sotto finisca in nulla, votandolo rotondamente col temperino tagliente, ch' ab-

bia il petto rotondo, e rilevato; che facilita molto, acciò commetta, e abbracci validamente il fusto selvatico, al quale tagli un poco la buccia per il traverso; ed un altro taglio più corto dello scudetto si faccia per il lungo del fusto di modo che i due tagli facciano la figura d' un T, staccando, e alzando d' ambe le parti un poco la buccia dal fusto, servendosi per ajuto d' una piccola stecca d' osso bene schiacciata, stretta, sottile, e tagliente; mettendovi poi destramente lo scudetto con l' occhio voltato all' insù, spingendolo a basso tanto ch' entri sotto al primo taglio fatto per il traverso; e se la buccia selvatica fosse tanto grossa, che coprisse l' occhio dello scudetto, se ne levi tanta, che resti ben scoperto, affinchè possa uscirne felicemente la sortita senza nissuna sorta d' impedimento.

Per quelli che si vogliono fare a penna, o coronetta si scelgano le mazzette domestiche, come sopra si è detto, facendole con un solo occhio; e s' appuntino, tagliandole solamente da una parte in maniera, che facciano quasi la figura d' una penna temperata. Si tagli poi per il lungo un poco la buccia del fusto selvatico, dove si metta subito la mazzettta, con l' occhio al di fuori, e più basso che sia possibile, e scernita in maniera che commetta e abbracci validamente il selvatico.

E per quelli che si vogliono fare a spacco, o fessolo; spaccato che sia il fusto, si facciano le mazzette domestiche come un solo occhio, e si appuntino, tagliandole da due parti in modo, che messe nella spaccatura, l' occhio resti al di fuori e più vicino che sia possibile all' estremità del fusto; e accomodate che siano in maniera che le buccie commettano, e si uniscano bene insieme, si leghino ben serrati tanto questi, che gli altri fatti a scudetto o a penna, con fila di canape pet-

tinata; e finalmente si pratichino le molte altre diligenze, che ho più minutamente descritte per gl' innesti de' Peri.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, ciò che dipende dal clima e dalla stagione più o meno calda, si riconoscano esattamente tanto quelli innesti di Settembre, che gli altri fatti al principio di Maggio, sciogliendo a tutti la legatura, ed essendovene de' non attaccati, s' innestino tosto di nuovo un poco più bassi; e intanto si stia attenti, tagliando tutte le nuove sortite che nascono per il dosso del fusto selvatico, affinchè il nutrimento cominci fino da principio a far tutta la sua forza verso l' occhio dell' Innesto, acciò possa sollecitamente, e vigorosamente risolvere, e dilatare i suoi pori, e dar maggior complessione alle fibre, facendo più ampli i canali, e le trachee capaci di ricevere non solo tutto il nutrimento e virtù, che lor tramandano le poche barbe dell' anno presente, ma quel ch' io più considero, è che si dispongono, e non si fanno capacissimi di ricevere andantemente l' altro, che in maggior copia li tramanderanno le molte grosse, e più attive barbe dell' anno avvenire.

Attaccati poi che siano gl' Innesti, e vedute le nuove sortite domestiche lunghe circa a mezzo braccio, due sole se ne lascino, e le più robuste, e meglio situate, purchè guardino una a destra, e l' altra a sinistra; nè mai ambedue dalla medesima parte; e perciò s' abbiano i dovuti necessarj riguardi quando si fanno gl' Innesti, di mettere gli scudetti, e le mazzette ben ripartite in giusta lontananza una dall' altra, massimamente sopra ai fusti grossi, dove si sogliono mettere per il meno due scudetti, e due mazzette.

Cresciute poi le suddette nuove sortite domestiche,

circa a tre palmi, si spuntino tal volta anche il primo anno all' altezza d' un palmo e mezzo, e più e meno secondo la forza della pianta, l' altezza del suo fusto, e la robustezza delle medesime, sortite col dovuto riguardo, che gli ultimi occhi guardino questi ancora uno a destra e l' altro a sinistra; acciò non facciano della confusione, e se ne possa successivamente cavare ogni anno con bello, e buon ordine le necessarie rame e da legno, e da frutto; ed ecco appunto ciò che vado a trattare nel seguente Capitolo.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate; fino che non avranno dieci, o dodici anni.

Subito passato il prim' anno dopo innestate le piante degli Agrumi, nel mese d' Aprile, veduta la stagione rimessa, e dati i più veri contrassegni d' una sicura e bella Primavera, si cavino dagli stanzoni, mettendoli ne' Giardini o in altri luoghi per loro destinati in tempo di state; scalzandole bene all' intorno, e al fondo più che sia possibile, senza cavarle dal vaso, e senza offenderli nè lacerarli le barbe; indi si governino, riempiendo tutto il vuoto della scalzatura col divisato concime benissimo smaltito, trito, sostanzioso, e poco o niente pigiato, facendo con altro concime più grossolano un orlo all' intorno della pianta, che sopravanzi quello del vaso; e messe ai lori posti, s' adacquino subito, seguitando poi tutta la state, come ho insegnato nel Capitolo secondo; coll' avvertenza, che non patiscano mai l' asciuttore, nè la superflua umidità, perchè tutti gli estremi son viziosi e cattivi. Essendo adun-

que queste le piante così trattate, e ben coltivate, siamo sicuri che facciano ogni atto gettate bellissime.

Saremo adunque bene attenti, e avvertiti per destinarli preventivamente alla qualità, e al numero delle rame, quelle che più si si stimano necesssarie, e proprie per comporre saviamente la pianta; e queste sole si lasciano tanto da legno, che da frutto, tagliando sovente tutte le altre superflue, malsituaie, inutili, e dannose: e intanto si raccorcino dottamente le rame buone da legno ad una giusta, e ragionevole altezza, acciò si facciano anticipatamente, e proporzionamente robuste, raccolte, fruttifere, e non eccedono, nè si dilunghino troppo dal centro, ch' è il vero mezzo del tronco.

Finalmente si osservi, che le piante non abbiano mai Branchemadri nè da legno, nè da frutto, più di quelle, che giustamente può comportare, e sostenere la loro robustezza, e complessione; e queste si tengano col taglio ugualmente corte, raccolte, e riconcentrate da tuttel e'parti, ciaschedunа a misura della sua forza. Nè pure si lascino nè troppo piene, nè troppo vuote di rami, acciò sieno vistose, e composte di rame robuste, e fruttifere, e non come molte ne ho osservate con dispiacere, in diversi Giardini di figura gobba, scomposta, villana, e piene d'un soverchio, confuso intricato numero di rame inutili, e dannose; e quel ch' è peggio, quasi infruttifere affatto.

Si mettano poi ogn' anno le dette piante negli stanzoni circa alla metà del mese di Novembre, sempre in belle giornate ed in tempo, che le piante siano asciutte, adacquandole leggermente subito messe alli loro posti, facendolo qualche volta anche nell' Inverno, ma sempre in tempo dolce, e piovoso, e che non vi sia pericolo del ghiaccio.

Passati che siano tre anni dopo innestate si mutino cavandole dal vaso con tutto quanto il suo pane attaccato alle barbe; ciò che dovrà farsi ogni tre, o quattro anni, rifacendo loro nuova fogna cogli usati rottami di tegoli, stoviglie ec. colla solita stipa, o altro legname minuto, mettendovi sovra il divisato concime a sufficienza senza pigiarlo; purchè resti nel mezzo del vaso tanto di vuoto da potervi rimettere la pianta, in maniera che resti altresi collocata nel vero mezzo; nè troppo al fondo. nè troppo a galla, considerato l' abbassamento di più d' un palmo, che fanno dopo mutate, e rimesse ne' vasi. Ma prima di ripiantarle si spuntino delicatamente le barbe, sollevandoli d' ogni intorno le laterali, le superficiali, nè mai si tocchino le maestre, o le complesse, particolarmente quelle di fondo, che in questa maniera si rende di figura bislunga il barbicone, ch' è di non ordinario vantaggio, per l' agire delle piante. Non si taglino mai le barbe grosse. nè si allentino dalla terra, o concime, come malissimamente vien praticato da molti Giardinieri, che non riflettono al grave danno e sconcerto, ch' è per le piante, tagliando loro le barbe grosse, con colpi alla peggio, e con ferri poco taglienti, che strappano, smuovono, e scompaginano affatto tutto il pane, restando le barbe tutte smosse, e staccate dalla terra; ond' è che rimesse poi ne' loro vasi così strapazzate nelle barbe, ci vogliono quasi due anni prima che ripiglino forza, e vigore; di maniera che tornando il terzo, o quarto anno a mutarle alla peggio, se faranno bene i conti, confesseranno anche i Giardinieri con tutta giustizia, che da questo pessimo modo, più che da qualsivoglia altra cosa dipende che le piante soffermansi, rendendosi languide, vizze, e senza frutti, poichè invece d' agire colla dovuta prou-

tezza e celerità, su tramandando alle rame copioso il necessario spiritoso liquore, acciò spuntino fuori per tempo delle feconde gemme i fiori, si trattengono per risarcire se medesime; e intanto, o non fioriscono, o sono si languidi, e diffettosi, che non s' allegano, o se pure si annodano i frutti, sovente cadono prima di stabilirsi perfettamente, e quei pochi serotini, così giovani, teneri, e delicati, restano alla discrezione dell' Inverno.

CAPITOLO V.

Del tempo e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, passato che avranno l' età di dieci, o dodici anni fino a che durano.

Quando le piante degli Agrumi così tenute, come abbiamo detto, avranno passata l' età di dieci o dodici anni, si mutino pure al solito nel mese d' Aprile ogni tre, o quattro anni, senza toccar loro punto le barbe grosse di fondo, e pochissimo le laterali; anzi di tutte facendo gran capitale, massimamente passati che siano i primi tre anni; a fatica si spuntino, lasciandole liberamente, e a suo talento crescere, e dilatarsi per ogni verso, poichè ogni sette anni, ciocchè suppongo necessarissimo, e francamente prescrivo siccome vedremo in questo tempo cresciuto notabilmente il tronco, il barbicone, e il pane: così dovremo darli proporzionatamente un vaso alquanto maggiore, capace di dare ampiezza alle barbe, e proporzionalità alle rame.

Per meglio spiegarmi e per facilitare questa bella pratica, dico, che si prenda la pianta di dodici anni cavandola diligentemente dal vaso, e messovi il solito

concime, si ripianti all'usato modo nel medesimo vaso, solevandole alquanto le piccole barbe laterali, e dilicatamente spuntate, si lasci quivi agire per tre anni, e dopo si ricavi; e senza toccar punto le barbe, nè pure le laterali, si ripianti per l' ultima volta nell' istesso vaso, messovi prima il solito concime sostanzioso, benissimo smaltito; lasciandola poi per quattro anni in questo medesimo vaso; di modo che in questo tempo fattasi piena, ben guarnita di barbe, e cominciato il ventesimo anno, merita per le ragioni suddette un vaso alquanto più grande e maggiore; e così successivamente, dopo il solito compito turno di sette anni, ch' è quanto dire il ventesimo ottavo anno, avrà bisogno di nuovo vaso, e maggiore; e così si faccia a tutte fino che durano.

E qui prima d' insegnare ciò che ulteriormente bisogni alle rame, stimo bene di dire qualche cosa di alcuni, che troppo arditi, o confusi, sfatano vanamente ciò che abbiamo prescritto e fermato, per ingrandire con sicurezza, e celerità le nostre piante; nè punto vogliono considerarlo, giudicandolo tosto arbitrariamente, se non del tutto impossibile, almeno impraticabile affatto, incapaci, ed ostinati, come credo, di mantener sane, e poco fruttifere le loro piante, ciò che pur troppo riescegli con quel taglio spropositato, che ogni tre anni forzatamente le fanno nelle barbe, e nel pane, confinandole sempre nel medesimo vaso, quando le mutano: impauriti poi di non trovare terra a proposito, nè fornaci da fabbricarne, e cuocere i vasi si grandi; imbrogliandosi inoltre per la difficoltà del trasporto, e vieppiù sgomentandosi per gli stanzoni, e molte altre difficoltà sognate per negar tutto, e non far nulla ch' abbia garbo: e intanto restano colle solite stentate piante ordinarie dell'Avo, e Bi-

savo, e tali le lasciano ancora ai Figli, ai Nipoti e discendenti. Lo dico ancor io, che grav'è la spesa, non minore è la briga, e che forse non torni a conto che i privati Cavalieri debbano andare in circa, e pretendano di avere tutte le loro piante simili agli smisurati cedri del Libano, rifabbricare gli stanzoni, indebitarsi; ma io dico solamente parlando di proposito a quelli, che veramente vogliono, e possono agevolmente farlo, non so se non lodarli, e prometto loro con sicurezza, che avranno effettivamente e vasi, e fornaci, e trasporti, e stanzoni, e finalmente piante che metteranno in gioja e contenti Padroni, in ammirazione, ed in voglia, se non in invidia, chiunque le mira. Si sono pur vedute poco fuor di Firenze, alle Panche, Villa de' Signori da Verrazzano, le sei famosissime annose piante di Limoni; grosse, ed alte quanto un comodo Ulivo, sopra i cui rami abbrincavansi francamente i Giardinieri: o per potarle, o per coglierne i frutti di mezzo; e solamente rispetto ai vasi che non precipitino, servirsi delle scale per cogliere quelli di fuori alle prode; tenevansi pure queste ne' vasi di terra a proposito cotti nelle fornaci, capacissimi di sostenere, e alimentare quelle grossissime piante, le quali pur nell'Inverno trasportavansi con sicurezza, per riguardarli da' ghiacci, negli stanzoni adagiati per riceverle, e ben custodirle. Si vedono pure tra Firenze e Prato a Travalle, in delizioso ampio giardino alla moda de' Signori Conti Zefferini, sebbene non tanto avanzate di grossezza e grandezza, di numero però maggiore, giovani belle, agguagliate, robuste e vegnenti, capaci pure i loro rami di reggere un uomo, poste anch' esse ne' vasi di terra cotta ben cerchiati, o per meglio dire, legati col cordino di ferro, tanto grandi, che tre uomini non arrivano ad

abbracciarli. Ma quando non si troverà più modo di poterli far maggiori, ciò che finalmente ha da succedere, vogliam noi dire, che metta conto a quei Padroni abbandonarle sul meglio, guastandole nei rami, e nelle barbe, ordinando ai Giardinieri di digrossarli alla peggio il pane delle barbe, perchè non entrano ne' sottili vasi o stanzoni? Dovremo dunque consigliarli a qualche simile sproposito?

In quanto a me, è tanta la stima, ch' io fo di simili piante, che in vece di traccheggiarle col solito taglio, di abbandonarle, o in altro modo disfarsene, loro persuaderò più tosto a tenerne più conto che mai, come di singolarissima cosa, e da farsi anche presto quasi unica; avanzandomi a promettere loro due maniere sicure per ajutarle, e vieppiù condurle alla loro più possibile grandezza, e quasi dissi perpetuarle. L'una si è di fabbricare tanti robusti vasi di legname di Quercia ben purgato, capacissimo di sostenere, ed alimentare per molti anni così eccelse piante, venute ormai sì magnifiche, sì adorne di grossi rami, e sì copiose di buone barbe, che disordine sarebbe a guastarle, cerchiandoli stabilmente di ferro, e mastiettandoli in modo, che quando si vogliono ogni quattro anni mutare, s' aprano con tutta facilità, come si fa alle gabbie, in cui si stringe il vino e l' aceto; vi si facciano in fondo i suoi necessari scoli, fognandoli all' usato modo, si stipino con più soddezza, si concimo più copiosamente, ecc.

L' altro maniera sarà di prepararli capacissimo ricettacolo nel terreno, scegliendo un sito a qualche ridosso di muraglia, guardato dalla Tramontana, esposto all' aria di Mezzogiorno, spazioso otto braccia di larghezza, e di lunghezza quanto comporta il numero delle piante, mettendole sette in otto braccia

lontane una dall' altra ; ridico di terra grassa, pastosa e attiva, scavandolo tutto andantemente quattro braccia al fondo, dove si facciano stabilmente due fogne con grossi e buoni sassi, che abbiano il dovuto esito; riempiendo con sassi più piccoli i vani restati fra una fogna e l' altra, acciò continuamente sgrondino la superflua umidità dell' acque, mettendovi sopra stipa grossa tagliata di fresco, o altro fasciname verde e grossolano dappertutto andantemente per l' altezza d' un braccio. Dipoi si riempia per l' altezza d' un altro braccio con tritume di calcinacci smurati, e renosi, mescolandovi cenoracci avanzati da' bucati, e carbonella trita e cenerosa avanzata dalle fornaci. E per l' altezza d' un altro braccio dapertutto andantemente si riempia con terra leggerosa, sottile, sciolta e attiva, mescolandovi corna bovine e pecorine, agnelli di tutte le sorte, ritagli di calzolari, concime buono e sostanzioso per un terzo almeno, mescolato il tutto alla rinfusa. E l' ultimo braccio si riempia di terra scelta, ma più sostanziosa della prima, mescolandovi da per tutto, per un terzo almeno, de' concimi più sottili e spiritosi, già preparati e smaltiti di qualche tempo.

Adunque nel vero mezzo, alquanto a galla, nel mese d' Aprile si ripiantino con tutto il rispetto si degne piante, lontane sette in otto braccia una dall' altra; sollevandole con piacevolezza d' ogni intorno le piccole barbe, ajutandole ad abbracciare, e farsi proprio quel terreno spartito, dove saranno vote naturalmente nell' atto di collocarvele, acciò possano da per sè stesse agire liberamente, dilatandosi a dirittura ciascheduna per il suo vaso, valendosi di tutto quel sito e sugo, che vi sarà sotto, ed intorno: e in capo all' anno ci diranno chiaramente le rame ciò che loro abbisogni.

e più cel diranno gli anni avvenire, mostrandosi a suo tempo distintamente quali stanche, quali troppo robuste, e ridotte quasi contro l' ordine della natura, e tutte queste dovremo opportunamente, e saggiamente scortare o levare affatto: dando campo a tutte le altre di buona speranza e complessione, e sopra il tutto si tenga conto de' vecchj robusti rami, e de' nuovi vigorosi ben situati getti, e rampolli che presto presto arrichiranno, mentando per ogni verso, e in tutte le sue parti vieppiù salde, robuste, e fruttifere queste fortunatissime piante. Da tutto questo, che pure stabilmente si regge da per sè stesso, onde non stimo di più minutamente giustificarlo, vado altresì persuaso, che le persone sensate, e avvedute possono meco volontieri concorrere, concludendo di doversi trattare assai prodigamente le barbe, e saviamente le rame da legno, e da frutto; e proporzionatamente allevarli il suo tronco, o pedale, ridendosi di coloro, che nel travasare le piante, e più nel fabbricare i nuovi giardini o boschetti di cedrati, vanno in cerca di restringerli in tutte le sue parti, come se dovessero capivoltare una corta mazza di fico, o d' altro frutto, per averlo sempre nano in un piccol vaso, in cambio di dilatarli come dovrebbero, almeno quattro braccia per ogni verso, tanto sotto terra, che sopra; dandosi in questa forma il dovuto campo alle barbe che agiscano liberamente con tutta vivezza, ed un simile spazio alle rame, acciò si stendano agiatamente, e gradatamente, senza confondersi e contrastarsi insieme; sostenendosi gagliardamente da per sè stesse sopra il suo saldo tronco, o pedale, alto da terra circa due braccia; diradandoli subito allegati i troppo numerosi frutti, lasciandovi solamente i primogeniti, i più ben formati e vegnenti; poichè è cosa chiarissima in pratica, che chi lascia da

primo sulle deboli ramette tutti i frutti allegati per avérne molti, a raccolta resta troppo ingannato, non ottenendone in fatti che pochi e cattivi; laddove chi presto ne lascia un solo per polluzzola, tutti si salvano e vengono più belli, e di maggior perfezione.

Ma è tempo oramai di tornar d'onde partimmo, dicendo, come abbiamo promesso, ciò che bisogni alle rame delle nostre piante, che avremo mutate, ogni sette anni, e quelle pure a suo tempo dovremo tagliare, o che saranno restate troppo asciugate, o indebolite dal molto frutto, o storte, o confuse, o che diano segno di troppo addormentato letargo, tenendo continuamente col taglio aperte, e sfogate tutte le piante, particolarmente nel mezzo. E qui mi avvedo che tornerei a ridire ciò che ho detto abbondantemente in più luoghi e competentemente a questo proposito, nel trattato degli Ulivi, e più propriamente in quello de' Peri.

Non mi resta altro da suggerire in questo Capitolo, ed a questo proposito, se non che si scarghino sovente ed a suo tempo, massimamente prima di riporle negli stanzoni, l'affaticate piante dal soverchio frutto dell' anno precedente, pregiudicandoli molto quel peso, e mantenimento; ond' è ch' io detesto coloro, che non levano lor subito maturati tutti gli allegati di Maggio, a riserva di alcuni pochi Settembrini attaccati a rami grossi, e robusti, che tuttavia danno segno di aumentarsi; e consigliandoli piuttosto a tener conto delle rame, acciò possano, così scariche e riposate, germogliare poi ne' primi tempi, e fecondarsi sicuramente.

TRATTATO DEGL' INNESTI

CAPITOLO PRIMO

Delle stagioni più proprie per innestare.

Non è da porsi in dubbio, che gl' Innesti non s' attacchino di tutti i tempi, e di tutte le stagioni, che vale a dire nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nell' Inverno; ma è altresì verissimo, che in questi tempi vi sono delle stagioni più, e meno proprie, secondo la qualità delle piante.

Parlando dunque in primo luogo delle piante dei Peri, Meli, Susini, Miliachi, o Albicocchi, Peri Cotogni, Nespoli, Razzeruoli bianchi e rossi, Ulivi, che s' innestano a fessolo, ecc., per questa sorta di piante, benchè alcune mettano più presto, ed altre più tardi, le migliori, e più sicure stagioni si stringono a due; la prima dai venti di Ottobre sino ai dieci di Novembre; la seconda da' quindici fino a' trenta di Marzo, e prima e dopo, avuto riguardo a paesi più caldi e più freddi, e alle correnti stagioni anticipate, o posticipate; dimanierachè non si può descrivere, e limitare appunto il tempo. Ma è da sapersi che la prima è assai migliore e più utile della seconda; poichè le mazzette domestiche innestate nella prima stagione hanno tempo tutto l' Inverno, e intanto si attaccano stabilmente, disponendosi alla vegetazione in modo, che venuta la Primavera cominciando subito a mettere, come se non fossero nè pure state tagliate dalle loro

madrebranche, facendo tosto il primo anno risolutissime, robuste e belle gettate. E caso che qualche innesto non s' attacchi (cosa che non dovrebbe accadere) vi è subito il vantaggio di poterlo innestare più basso nella seconda stagione di Primavera: laddove gli altri fatti di questa medesima stagione non risolvono subito così francamente, e restandone senza attaccarsi, non si possono altrimenti innestare in quell' anno con esito tanto facile e vantaggioso.

Parlando poi degli Agrumi, la vera e sicura stagione per innestarli è dal principio fino alla metà di Settembre; ovvero dagli ultimi giorni d' Aprile fino alla metà di Maggio, come si è detto nel Capitolo terzo del Trattato degli Agrumi; e se parliamo de' Gelsi è dai dieci fino ai venti di Aprile. Per i Fichi e Castagni dai venti di Aprile fino ai dieci di Maggio; e per i Persichi, Noci Persichi, Ceragi Persichi, e simili, dal principio fino alla metà di Settembre, facendoli a scudetto col suo legno attaccato alla buccia, come si è detto per gli Agrumi, che in questo pure bisogna dipendere dal Clima, e dalle stagioni. E assicurati che siano attaccati validamente, si tagli con destrezza al principio del mese di Gennajo tutta la parte superiore per la grossezza di due dita più alta dell' Innesto; e veduto che le legature stringano troppo, e recidano la buccia, come suole accadere ne' Persichi per ragione della loro attività e prontezza di crescere e ingrossare più presto delle altre piante, si sciolgano immediatamente. Si osservi finalmente, quando si fanno gli innesti, che le giornate non siano piovose, ma asciutte, dolci e temperate; e sarebbe bene farli nel declinare del Sole, e del giorno: e resti ognun persuaso, che quelli che non si attaccano, e altri che attaccati non vengano bene, non vi è altra ragione, che quella d'esser fatti male, e con poca avvedutezza.

CAPITOLO II.

Delle osservazioni da praticarsi nell' atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare.

Le mazzette che si scelgono dalle piante domestiche per innestare ; è necessario primieramente , che siano di quelle sortite nell'anno precedente, che sono le migliori, tagliandosi dalle rame più fruttifere , che ne' Peri massimamente sono quelle col bottone dal fiore in punta , che restano al di fuori delle piante , particolarmente dalle parti d'Oriente, e Mezzogiorno, poichè queste sono prima dell'altre dominate dal Sole, che le feconda , e asciuga più presto dalle guazze , e dall' altre umidità della notte ; concorrendo anche le barbe a tramandarli maggior quantità di nutrimento, e perciò sono le più sane , ubertose, robuste e fruttifere delle altre. Si osservino inoltre quando si scelgono le dette mazzette, se la pianta è molto vigorosa e gagliarda , di prenderle dalle rame deboli , acciò siano più fisse, consolidate , e atte alla vegetazione ; perchè sceglendole dalle rame troppo gagliarde, dove la maggior parte delle mazzette sono troppo flosce ; hanno gli occhj piccoli e imprigionati , e si attaccano e risolvono più difficilmente. Al contrario, dalle piante deboli, e di poco vigore , si scelgano dalle rame più gagliarde , perchè pigliandole dalle rame deboli di questa sorta di piante, le mazzette sono così languide, poco robuste e attive, e si attaccano così debolmente, che concludono poco o nulla ; e di qui è che si vedono molti innesti che attaccano, e non risolvono che sortite sottili e miserabili, da farne pochissimo o nulla di capitale. Si osservi ancora di non pigliare le maz-

zette sortite sopra il dosso di alcuni rami grossi e gagliardi; essendo queste venute contro il buon ordine della natura, e conseguentemente di falso legno, e poco o niente fruttifere; chiamate comunemente dai Giardinieri, e dai Contadini *dannosi succhioni*, ovvero *inutili puppajoni.*

CAPITOLO III.

Delle osservazioni da praticarsi, quando si scelgono gli occhj dalle mazzette domestiche per fare gli Innesti.

Quando si scelgono gli occhj dalle mazzette domestiche per fare gli innesti, si pigliano solamente quelli di mezzo; perchè quelli di cima sono la maggior parte cattivi, per esser le mazzette in quella parte troppo tenere, e non consolidate, nè ben formati i loro occhi; e gli altri vicini alla madrebranca delle mazzette, ch'è quanto dire nel piè delle medesime, sono questi così piccolini, poco rilevati, e tanto imprigionati, che possonsi chiamare quasi ciechi, e affatto sterili ed infecondi; avendolo io veduto molte volte coll' esperienza, fatta anche apposta, che le mazzette innestate con questa sorta di occhi non risolvono, nè fanno mai gittate, che siano buone a nulla, con tutto che si attacchino felicemente. E la ragione è chiarissima, perchè non avendo il nutrimento dove fare liberamente la sua uscita, è l' istesso che far l' innesto con un pezzo di mazzetta senza occhi. Si trovano però molte volte, massime sopra le rame più grosse, e più gagliarde delle piante deboli, alcune mazzette non molto lunghe, che hanno la cima piuttosto grossa, chinosa e consolidata, dove sono gli occhi ben formati,

fecondi, capaci, e buoni per fare gli innesti anche quelli della vera cima; ma non è così nel più delle mazzette, dove non vi è mai neppure un occhio, che non sia imprigionato, e quasi affatto cieco, e incapace di ben vegetare.

CAPITOLO IV.

Delle osservazioni da praticarsi quando si fanno gli Innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto.

Prima di fare gli Innesti sopra le piante domestiche per renderle più fruttifere, ovvero, per migliorarne i frutti, essendo difettosi, si esamini minutamente di dove possa derivare la causa, per poterla opportunamente rimovere; e sappiasi in primo luogo, che le piante domestiche poco fruttifere, si vedono ordinariamente più nei frutti dall' inverno, che in quelli dalla state, e dall' Autunno. S' innestino adunque sopra di queste piante poco fruttifere altre pere dalla state, e dall' Autunno, che fruttano felicemente quasi ogni anno; come sono le Giugnoline, che maturano al principio di Giugno; Moscadelle tonde e lunghe, che maturano passata alla metà di Giugno; Giugnolone, che maturano alla metà di Giugnu; Zuccherine, che maturano al principio di Luglio; Bugiarde, che maturano prima della metà d' Agosto; Santa Maria, che maturano pochi giorni dopo le Bugiarde; Angeliche, Garofanine, che maturano al principio d' Ottobre, simili; ecc. Per le altre piante poi non bene appropriate al Clima, e al suolo, che fanno come ac-

cade facilmente, le pera imperfette, e di cattivo sapore; cioè troppo scipite, acquose, e poco durevoli s'innestino d'altre razze più dure, e meno sugose; e facendole troppo legnose, nodose, asciutte ed aspre si innestino di qualità più umide e delicate, per emendare e correggere, se non in tutto, almeno in parte, e più che sia possibile i difetti tanto del suolo, che delle pera non bene appropriate. È restino persuasi tanto i Padroni, che i Giardinieri, che ho più volte trovate delle piante di diversi frutti avanzate con l'età, robuste, sane, gagliarde e non facevano neppure un frutto; e dopo innestate d'altre razze più proprie, hanno fruttato copiosamente quasi ogni anno; siccome ne ho trovate altre, che facevano i frutti così insipidi e di cattivo sapore, che non erano buoni a nulla; e dopo innestate d'altre qualità, hanno fatti i frutti di tutta perfezione: essendo verissimo, che la buona cognizione, e l'arte pratica saviamente, suppliscono a molto in tutte le cose.

CAPITOLO V.

Del tempo e del modo di innestare le Viti.

Il più vero tempo d'innestare le Viti, è dal venti del mese di Febbrajo, fino ai dieci di Marzo, avuto riguardo alle stagioni anticipate o posticipate, ai paesi più caldi, e più freddi, e alle terre più o meno leggere e attive, dove le Viti mettono più presto di quel che facciano ne' paesi freddi, e nelle terre forti; siccome mettono più anticipatamente le Viti deboli, ed altre di diverse uve che fanno i capi sottili, e maturano presto; dimanierachè bisogna dipendere dalle stagioni, dal Clima, dalle qualità delle terre, e del

Vitami, e fare gli innesti prima che le Viti entrino gagliardamente in azione. Si scelgano adunque i Vitami di buona razza, che siano proprj per il Clima, e per il suolo, scegliendo i Sermenti di mediocre grossezza, sodi e ben formati, che abbiano gli occhj spessi, grossi e rilevati, facendosi gli innesti a spacco o fessolo; mettendo il sermente nella spaccatura, scarnito in maniera che commetta benissimo d' ambe le parti, che abbia un occhio solo voltato al di fuori, nel medesimo modo già descritto per le piante de' Peri, e degli Agrumi, praticandosi tutte le altre diligenze sopraddette: e attaccati che siano, si potino, e si coltivino come l' altre Viti nella maniera, che si stima più utile e propria.

TRATTATO
DI ARARE E SEMINARE
LE TERRE

CAPITOLO PRIMO.

Del tempo, e del modo di arare le terre, dove ha da seminarsi il Grano, Vecciato, e Segalato.

Il vero tempo di arare le terre, dove si dee seminare il grano, il vecciato, ed il segalato, in particolare nelle nostre pianure di Toscana, dove ogni anno si semina nel medesimo terreno, egli è subito segato il grano, ch' è quanto dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Questa lavorazione, chiamata comunemente dai Contadini fendere, o rompere le terre, si faccia sempre in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente tutte le barbe dell' erbe; facendo coll' aratro ben grande un solco nel vero mezzo della porca, più al fondo, e più dritto che sia possibile, acciocchè la terra resti bene, ed ugualmente tutta rotta, smossa, e sollevata d' ambe le parti della porca; poichè non arandosi dritto, e nel vero mezzo, nelle tortuosità, che restano, non si smuove, nè si solleva la terra; e restando soda, non può godere nè dell' aria, che la purga e stagiona, nè del Sole, che la concuoce, e scioglie, mettendola in maggiore attività, oltre al seccare le barbe dell' erbe; nè può ap-

profittarsi delle rugiade, o guazze, che la fecondano. Si procuri adunque di arare, o fendere la terra col solco più al fondo e più dritto che sia possibile, per le ragioni sopra accennate.

Passati poi venti, o venticinque giorni incirca dopo arata, e rotta la terra come sopra, si erpichino i campi sempre per lo traverso, con l' Erpice grave e pesante ch' abbia i denti lunghi, e vicini un palmo l' uno all' altro, appianando e stritolando minutamente le mezzane, e grosse zolle della terra, acciò si distacchino, e secchino tutte le barbe dell' erbe; capace poi così stritolata, di ricevere più facilmente tutto il benefizio possibile dell' aria, del Sole, e delle guazze, ec.

Si torni poi di nuovo a lavorare questo medesimo Terreno circa alla metà del mese di Agosto, facendosi col solito aratro grande due solchi per porca, cioè uno per costa, o come altri vogliono, uno fra il solco nuovo e il vecchio, più al fondo e più dritto che sia possibile, ciò che i Contadini chiamano costeggiare, o incigliare.

Indi si seminino in ogni coltra di terra sempre sopra il lembo più grosso quattro staja di lupini almeno, chiamati comunemente rovesci, che servono poi per governo del grano. Seminati adunque questi lupini sopra il divisato lembo più grosso, ch' è quello, che resta sopra il solco vecchio, dove dovrà essere appunto il vero mezzo della nuova porca; acciò questa resti ogni anno mutata di sito, nè mai sempre nell' istesso luogo. Si spiani poi subito seminati i lupini il sopradetto lembo col sarchio, o colla marra, formandone la nuova porca, stritolando tutte le grosse e mezzane zolle, appianando la medesima porca dalle inugua-

glianze, ed altre scabrosità, in modo ch' ella resti altresì rotonda, colma, e rilevata in mezzo; e nel medesimo tempo si addrizzi pure col sarchio, o colla marra l'altro lembo, che resta in piedi chiamato nuovo, da tutte le tortuosità, ed altre inugualianze, acciò il medesimo lembo resti più sottile, e ugualiato, e dritto, che sia possibile; poichè dovendo in suo luogo tornarvi il solco per uso dell' acque superficiali, dopo seminato il grano, ne segue, che le porche restano più larghe, ed aggnagliate; di maniera che essendo così ben fatte, e appianate, seminandovisi sopra il grano, questo resta appunto nel luogo, ove cade dalla mano di chi lo semina, e nascono poi i grani in giusta, e debita lontananza uno dall'altro; ond' è che tutte le fila vengono comodamente, e agiatamente a perfezione, conducendo francamente tutto il loro saldo, e copioso frutto; laddove nelle terre lavorate alla peggio, e poco appianate, resta il terreno in alcuni luoghi quasi affatto vuoto di fila, ed in altri troppo pieno, attribuendo ciò la maggior parte de' Contadini alle formiche, e ad altri animaletti, i quali per verità sono quasi sempre innocenti; non volendo persuadersi, che nelle terre poco appianate, il grano non può far di meno di non nascere a mucchietti; perchè sopra le zolle, ed altre scabrosità della terra non vi si possono mai fermare i grani del seme; calando immediatamente nel più basso, e nelle bucherelle, massimamente nelle terre grosse e forti, mentre i Contadini non vi abbiano tutta la necessaria avvertenza in bene ed ugualmente appianarle, stritolando minutamente le zolle.

Adunque il grano, che nasce a mucchietti, oltre al gran pregiudizio di non poter godere tutte le fila agiatamente il benefizio delle guazze, e del Sole, nè

pur le barbe possono approfittarsi del terreno, e del sugo, per esser quasi tutte in un gruppo troppo serrate, ristrette, ed intrigate insieme: ne segue intanto, che molte di quelle fila, che nascono nelle buccherelle, marciscono dalla troppa umidità, che ivi si ferma, ovvero se non marciscono, non possono almeno subito cominciare colle loro barbe ad agire colla dovuta vivizza, e celerità, e se pur cominciano per il benefizio dell'asciutta stagione, quale poi cambiatasi in troppo umida e piovosa, ne segue, che fermandosi più che altrove, l'acqua, e la superflua umidità nelle buccherelle, le fila del grano, che ivi ritrovansi, si raffreddano, s'illanguidiscono, e soffermansi tosto, e non cominciano che nella Primavera, molto più tardi delle altre veramente sane, a ripigliare, ma adagio, e lentamente qualche poco di vivezza, e di spirito: e intanto avvicinandosi il tempo, che debbono fiorire, allegare, e condurre il suo frutto, essendo così languide, e troppo serrate insieme, il caldo della stagione in pochi giorni forzatamente le stringe, e le secca, senza che abbiano tempo di condurre a perfezione il loro, benchè pochissimo frutto, restando poco granito, poco pesante, e facile a guastarsi.

Si conclude adunque, che le terre vogliono essere molto ben pulite e nette da tutte le barbe dell'erbe, lavorate al fondo a' tempi proprj, benissimo appianate prima di seminarvi il grano, governate prodigamente nell'atto di seminarle, oltre ai lupini chiamati rovesci, con altri concimi sottili, e sostanziosi; non rilavati dall'acque, nè spolpati dal calore del Sole, ch'è uno de' grossi mali che possono patire i concimi; ed allora resteranno per tutto ugualmente piene di fila di grano, nè troppo rade, nè troppo spesse, approfittandosi tutte della terra, dell'asciutto, dell'aria,

del Sole, e delle guazze, e saremo certi, che renderanno quasi ogni anno sicuro, sollecite, perfette, e copiose raccolte: essendo verissimo, che le tanto scarse e miserabili, non si vedono che alle mani delle persone trascurate.

CAPITOLO II.

Delle qualità che dee avere il seme del grano; e del modo più proprio di conservarlo.

Primieramente è da sapersi, che non solo il seme del grano, ma molti altri semi, è bene che siano nuovi, ch' è quanto dire del medesimo anno, perchè son più sani, pronti, attivi, e fecondi, e nascono con maggiore attività, e sollecitudine quasi tutti in un medesimo tempo, purchè sia scelto, ben granito, pesante, e fatto in terre non frigide, nè troppo umide, nè adombrate, e vangate del medesimo anno, chiamate comunemente da' Contadini terre novali, o rinnovate. Ed in altri paesi più vasti, d'aria cattiva, e spopolati, dove per mancanza d' uomini non possonsi seminare ogni anno le medesime terre, nè vangarle ogni tre anni una volta, come anderebbe fatto; in questi paesi dico, si scelga il seme del grano fatto nelle terre, smaggesate chiamato grano di maggesi; essendo questo pure buonissimo, pesante, e sano forse più dell' altro fatto nelle suddette terre novali; non perchè venga da una terra stata due o tre anni senza lavorarla, e senza seminarla, perchè lasciandola così soda, invece di riposarsi, come vien creduto comunemente, è cosa certissima, che si stracca, si opprime, si addormenta, e perde la sua attività, non potendo approfitarsi degl' influssi celesti; e intanto s' empie di diverse erbe, roghi,

spine, ec. che la sfruttano, e indeboliscono molto; non potendo farle strapazzo maggiore che lasciarla soda senza lavorare; siccome non le si può fare il maggior benefizio, che lavorarla spesso, profondamente, tenendola smossa, sollevata, e pulita dall'erbe, spine, ec. Ma questa suddetta terra smaggesata fa il grano molto buono, solo perchè essendo più volte ben lavorata e smossa coll'aratro ne' mesi di Aprile, Maggio, e Giugno, (cioè che vuol dire smaggesare,) e poco, o niente adombrata dagli alberi, gode e si approfitta validamente con tutto il comodo del gran benefizio dell'aria, del Sole, delle pioggie, e delle fecondissime guazze d' Aprile, Maggio, e Giugno: e questa è l' unica ragione, che il grano seminato nelle terre smaggesate, rende più sicura, e più copiosa la raccolta ed è molto migliore, e più perfetto dell'altro che viene dalla terra, che si semina ogni anno non potendo questa godere il suddetto vantaggio, mentre non si può cominciare a lavorare, che dopo segato, e levato il grano, che vale a dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio; e perciò il grano non è così pesante e perfetto, come quello che viene dalle terre smaggesate, massimamente quando è fatto in terre poco adombrate dagli alberi, e vangate di due anni.

In oltre sarebbe molto bene, che i grani venuti anche da questa sorta di terre così sane, ben lavorate, e pulite dall'erbe, dalle radiche, ec. fossero scelti, come sarebbe per esempio; se in quel tempo, dove si è già destinato il grano per seme, vi fosse qualche pezza di terra molto adombrata, frigida, e viziosa; il grano, che ivi sarà, non si mescoli coll'altro destinato per seme; essendo questo di sua natura molto imperfetto, e poco fruttifero. Si scelga adunque, anche dalle terre novali, e smaggesate, solamente il grano

delle spighe più alte e gagliarde ch'è il più sano, il più attivo, ed il più fruttifero, e facile a conservarsi bene. Essendo anche cosa molto utile, e vantaggiosa il mutarla ogni due o tre anni almeno, da un luogo all'altro, purchè si migliorino le condizioni del seme, scegliendolo sempre da terre sane, ariose, e ben lavorate, come sopra si è detto, avuto riguardo, che le qualità de' semi siano confacenti, e proprie alle diverse qualità del suolo, e del Clima. Parlando adunque di alcune diverse qualità di grani, che sono a mia notizia; dico in primo luogo che vi sono alcuni grani, chiamati grossi, com' è quello colla resta nera, Ravanese grosso senza resta, Bianchetto, Mazzocchio, Mazzocchino, e Civitello, tutti colla resta. Questi suddetti grani grossi, vogliono esser seminati anticipatamente; amano il Clima non molto freddo; la terra grossa, e forte, ben lavorata e governata, perchè altrimenti fanno raccolte molto scarse e miserabili, e talvolta in alcuni luoghi la maggior parte non fanno nè pure la spiga; attribuendolo poi i Contadini alle nebbie, alle brinate, e ad altre loro solite cose sognate. Questi suddetti grani servono solamente per uso di pane ordinario, mentre non siano mescolati con altrettanti grani gentili, che in questo caso fanno il pane molto migliore. Il gran duro, bianco e rosso con la resta, ch' è buono solamente per uso di Paste, vuol' esser seminato anticipatamente, ama il Clima, e la terra come sopra. Vi sono poi altri grani gentili, com'è il Tosetto bianco senza resta, e la calcola bianca con la resta; questi vogliono esser seminati presto; amano il Clima caldo, la terra di buonissimo fondo, mediocremente sottile, pastosa, grassa, ben governata con lupini cotti, e concimi sostanziosi, vangata profondamente del medesimo anno,

se vogliamo ricavarne copiose e abbondanti raccolte, di una qualità di grani bellissimi e molto pesanti, da servirsene più per uso di paste, che di pane, quando non siano mescolati con altri grani, che facciano buona lega, che in questo caso fanno il pane buonissimo. Il Tosetto rosso senza resta vuol esser seminato presto; ama il clima caldo, la terra mediocremente sottile ben lavorata, e governata. Questo è una qualità di grano molto pesante, bello e buono per farne. Il grano rosso, e la cascola rossa con la resta vogliono il Clima caldo, la terra leggerosa e sottile, e fanno ragionevolmente bene, quando anche non sia vangata dell' anno avanti, e tanto governata; ma è da sapersi, che fanno sempre meglio mentre sia ben lavorata, e governata. Queste sono due qnalità di grani buonissimi per uso di pane, facendolo molto rilevato, leggeroso, e saporito. Il grano gentile dalla resta, chiamato montanino alpigiano, ch'è il migliore di tutti per uso di pane; vuol'esser seminato presto, ma il Clima non molto caldo, il terreno piuttosto sottile e leggeroso, ben lavorato e governato.

In quanto poi al modo più proprio di conservare il seme del grano, primieramente è necessario ch'egli sia benissimo secco, e stagionato, netto, pulito dalla polvere più che sia possibile, messo in luogo fresco ed asciutto, ed ivi conservarlo fino al tempo della sementa, con rivederlo e rivoltarlo sovente; ed essendo sicuri, che non riscaldi (cosa che procede solamente dall' esser poco secco, e stagionato, ovvero dall' esser stato segato troppo presto, che più difficilmente si secca e stagiona,) si metta in arche, o in altri vasi, coprendolo con la rena asciutta per l' altezza di un sesto di braccio.

Arrivati finalmente al tempo della sementa, prima

di seminarlo, si crivelli diligentemente col crivello a mano, levando tutti i grani imperfetti, che vengono facilmente a galla, cioè al disopra dell'altro nell'atto di crivellarlo, acciò il seme resti veramente pulito; tutto sano e perfetto; e si faccia il possibile per bene e sicuramente appropriarlo al suolo, e al Clima: e siamo certi di vederne poi effettivamente in pratica raccolte quasi sempre sicure, e abbondanti di grano veramente sano, perfetto e durevole, che farà il pane non solamente in maggior quantità, ma più sostanzioso, rilevato, saporito, e forse più salutifero.

CAPITOLO III.

Del tempo, e del modo di seminare il grano, vecciato, e segalato.

Il più vero tempo di seminare il grano, parlando generalmente delle nostre pianure di Toscana, egli è dai 15 del mese d'Ottobre fino ai 10 di Novembre: nè vale a dire, che sia necessario l'aspettare fino a tanto, che sia piovuto, in modo che la terra resti bene inzuppata dopo lavorata l'ultima volta, acciò siano nate tutte l'erbe. Io non dico, che l'esser nate l'erbe prima di seminare, non possa esser utile per il grano; ma dico altresì non esser tanto necessario l'aspettare, che giova prima di seminare, per non impegnarsi a far poi la sementa troppo tardi, la quale in sostanza riesce sempre poco fruttifera. Il nascere dell'erbe, che vengono da alcuni semi, dipende assolutamente dalla pioggia; a riserva di altri, che non nascono mai fino alla Primavera. Dipende pure dalla pioggia il risorgere le nuove erbe dalle loro barbe; ma quando la State va molto calda, e asciutta, e che le terre sieno state ben lavorate nelle proprie stagioni, le barbe si seccano tutte quasi affatto, onde non possono l'erbe

nuovamente risorgere, e se la State va umida e piovosa, risorgono dalle barbe, e nascono dai semi molto prima del tempo della sementa; e andando calda, non torna mai conto d'impegnarsi ad aspettare che piova, perchè nascono solamente i semi dell'erbe; poichè la maggior parte non nascono prima che nei mesi di Marzo e di Aprile, e queste non sono così nocive come le altre, che nascono subito seminato il grano; perchè essendo il medesimo già impossessato con le barbe, ed assai grandicello, comincia tosto a crescere con tutta vivezza, atteso il benefizio della calda Stagione; intanto l'erbe nate di Marzo e di Aprile restano superate, e per così dire, affogate dalle fila del grano, senza che abbiano tempo di poter crescere ugualmente in sua compagnia. Adunque si faccia tutto il possibile per seminar presto, che vale a dire nella propria stagione, con tutto che la terra sia tanto asciutta che spolveri; poichè è cosa certissima in pratica, che il seminar presto, non inganna quasi mai; ed il seminar tardi può produrre una raccolta fallace, checchè dicano in contrario i Contadini inesperti. E le ragioni per le quali le semente fatte anticipatamente in tempi proprj sono sempre le più sicure, e più fruttifere, sono in primo luogo: che non essendo anche l'aria fredda, vi è subito da considerarsi il vantaggio, che nel medesimo terreno meno quantità di seme basta; ed in secondo luogo è da valutarsi molto il nascere, che fa tutto il seme facilmente in pochissimi giorni; cominciando immediatamente ad agire con le barbe, che in breve si fanno grosse; allungandosi, e internandosi nella terra; e intanto il grano fa cesto, moltiplicando la figliuolanza delle fila, che tosto si assodano, facendosi complesse e robuste in modo, che venendo poi il freddo eccessivo, e le soverchie umidità

resistono più francamente; passando alla Primavera, risolvono molto più presto, cominciando vivamente ad agire e crescere, in maniera che venendo il caldo e l'asciuttore, le fila sono così avanzate e assodate, e le spighe sono tanto avanti, che più facilmente si difendono dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. Laddove le altre fatte troppo tardi, sopraggiugnendo il freddo, stentano, e stanno molto a nascere, oltre la sementa, che si perde, e intanto il tempo fugge, e le barbe (che sono la base fondamentale delle raccolte più o meno abbondanti) non agiscono, nè si fanno proprio il terreno; di modo che venendo la Primavera, ed essendo state le barbe così piccole, e delicate già oppresse, addormentate, e trattenute dalla rigidezza del ghiaccio, e dalla soverchia umidità, risolvono molto più tardi, e così freddamente, che fanno un solo filo debole, e miserabile, languido, e affatto incapace di resistere, e difendersi dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. cose tutte da me sempre osservate, e vedute ogni anno accadere molto più nelle semente fatte male e tardi, che nelle altre fatte bene, e in tempi proprj, ec.

Si cerchi in oltre di appropriare le qualità del seme del grano vecciato, segalato, ed altre robe al suolo, e al clima, essendo certo, che quando il caso portasse, che vi fossero de' Padroni, o altri sopraintendenti, che avessero poca pratica, possono far poc' altro che riportarsi a qualche contadino più intendente, già abitante da qualche tempo nel paese, pratico delle possessioni; perchè in questo ho veduto coll'esperienza, che se ne trovano qualcheduni, che a forza di pratica sanno bene appropriare al clima, e al suolo le qualità del seme. Nè si semini mai quando la terra è troppo bagnata, nè in giornate piovose, essendo questo an-

cora, a mio giudizio, uno de' maggiori disordini, che possa farsi in questo genere.

In quanto poi al modo più proprio di seminare, io dico esser cosa molto necessaria, che l' uomo che semina, sia sbrigato, e pratico, e lo faccia in maniera, che uscendoli dalla mano il seme, vada un poco in alto, acciò cada in terra a piombo, poichè in questo modo si allontanano più giustamente l' uno dall' altro i grani, e più facilmente si fermano subito tutti in terra appunto nel luogo, ove cadono, in più giusta debita lontananza uno dall' altro.

Seminato che sia il seme del grano, si copra subito benissimo con la terra, particolarmente nelle terre leggerose, sottili, asciutte, e situate in positura scoscesa, e non tanto leggermente, come malamente vien praticato; poichè essendo questa sorta di terra più soggetta dell' altra ad esser portata via dall' acque piovane, restano poi le barbe dal grano quasi affatto isolate e scoperte, ed oltre al pregiudizio di non potere approfittarsi validamente della terra, restano maggiormente esposte a' rigori del ghiaccio, e del caldo; e massime il grano, che resta nelle coste, o alle sponde, perchè queste si vede molte volte quasi affatto staccato della terra. Quindi si vedono poi spighe di più sorte, cioè grosse, lunghe, mezzane, ed altre tanto piccole e miserabili, che fanno quasi nulla affatto.

Facciasi adunque tutto il possibile per seminare sempre in tempo di propria stagione, benchè la terra sia asciuttissima; nè si consideri oramai tanto necessario l' aspettare che nascano l' erbe per mezzo delle pioggie: si pratichi piuttosto di seminar più presto, e più spesso ne' paesi freddi, e nelle terre forti, umide, frigide, ed ombrose; e si addatti la qualità del seme alla proprietà del clima, e del suolo; seminando in

modo, che i grani restino in giusta lontananza, coprendoli subito benissimo con la terra, massime ne' paesi ove ella è sottile, e situata in positura scoscesa. E resti ognun persuaso, che i grani non saranno tanto soggetti alle nebbie, alle brinate, alle ruggini, ec. e renderanno quasi sempre sicure, copiose, e abbondanti raccolte: essendo verissimo, che questa sorta di disgrazie vengono solamente alla semente fatte male, e tardi.

CAPITOLO IV.

Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abicare, o abbarcare il grano, ed altre robbe.

In quanto al tempo di segare, o mietere il grano, ec. questo non è limitato, perchè in alcuni paesi secca, e si perfeziona più presto; ed in altri più tardi, ciò che accade talvolta anche in un medesimo Campo; e perciò avanti di segarlo vadano persone pratiche a visitarlo, e riconoscerlo esattamente, affinchè non venga mai segato prima che non sia secco, e ben fatto; il che si conosce facilmente dalla mutazione del colore, che fa la sua paglia, quale di gialla diventa bianca; e dalle spighe che si torgono molto più acutamente nel collo, piegandosi colle cime all'ingiù a guisa di uncini: ambedue veri, e sicuri contrassegni, che il grano è giunto alla sua perfezione, ed allora si seghi colla maggiore sollecitudine; mettendolo di mano in mano, che si sega, con buon ordine disteso, ed allargato in terra per il traverso, e sopra il solco, acciò si asciughino, e si stagionino ugualmente presto tanto le spighe, che la paglia.

Io dico che non si seghi mai il grano, nè altra roba prima che non sia compiutamente fatta; perchè segandosi prima, quando, è in latte, o, come altri

dicono, in cera, resta sempre meno pesante, vizzo, grinzoso, ed imperfetto, e difficile a seccarsi, e stagionarsi bene, di modo che facilmente poi si riscalda, si vuota, e va a male.

Adunque, dopo segato, e disteso in terra, come abbiamo detto, ed alquanto secco, stagionate le spighe, e la paglia, si leghi in piccole manne, o, come altri dicono mannelli, o covoncelli, facendo subito le barche, ovvero biche tonde, sode, e ben serrate, colle spighe voltate tutte al di dentro, in maniera che piovendo, non possa mai penetrarvi l' acqua, nè altra umidità; affinchè il grano, e la paglia possano maggiormente stagionarvisi bene. Nè mai si faccia, come malamente vien praticato in alcuni paesi, dove in vece di fare le buche tonde, fanno le reste lunghe, mettendo le manne del grano per dritto col calcio della paglia in terra, voltare le spighe all' insù in maniera che s' incrocciano quelle di una manna con l' altra, e così seguitando, appoggiano sempre per dritto una manna all' altra, facendo queste reste di figura molto lunga; lasciandole poi ne' campi allo scoperto fino al tempo della battitura; e intanto restano tutte le spighe colla maggior parte della paglia, esposte per tutto quel tempo, non solo alle guazze della notte, ma all' estremo caldo del giorno; e quel ch' è peggio, talvolta alle pioggie; di modo che la paglia perde molto del suo sapore, e natural sua bianchezza, e parimente il grano con quell' inumidirsi, ed asciugarsi sovente, perde il suo bel chiaro, e lustro naturale, diventando più oscuro, e di brutto colore. Laddove l' altro bene abicato, o abbarcato strettamente, si conserva più chiaro, lucente, sano, perfetto, e durevole; e bianca, salda, odorosa e saporita la paglia. Cose tutte che più chiaramente dimostra la sola pratica.

TRATTATO DE' COCOMERI

CAPITOLO PRIMO.

Delle qualità della Terra atta, e propria per i Cocomeri.

La terra per uso de' Cocomeri veramente stimabili, come fanno nella nostra pianura di Pistoja, vuol essere in pianure di paesi caldi, e di campagne aperte dominate dall' aria, e dal Sole, sana, di buonissimo fondo, grassa pastosa, leggerosa, che stritoli, pronta, e attiva, purchè non sia troppo arenosa, nè tanto forte, che nella State per il gran caldo si serri, e si unisca tanto insieme, che faccia dell' aperture, e col modo di poterla adacquare; e che la superficie del suolo sia in positura tale, ch' abbia per più versi un poco di declive, per il dovuto, e necessario scolo dell' acque superficiali.

CAPITOLO II.

Del tempo, e del modo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, e del modo di seminarli.

Il più vero tempo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, egli è dal principio fino a' venti del Mese di Aprile; purchè sia tanto asciutta da potersi facilmente lavorare; vangando, e smuovendo minutamente tutto il suolo tre palmi al fondo per il meno; cavando

benissimo tutta la gramigna, radiche, ed altre erbe, che suol facilmente produrre questa sorta di terra.

Si costituisca la superficie del suolo, quando di sua natura non fosse in positura tale ch' abbia un poco di declive per più versi, acciò possano scolare, e andarsene superficialmente l' acque piovane e la terra stia in maggiore attività, nè mai addormentata dalla soverchia umidità. Passati poi due o tre giorni dopo vangata, e pulita dall' erbe, radiche, ec. s' erpichi replicatamente tutta per più versi, tanto che restino bene stritolate, e disfatte tutte le grosse, mezzane e minute zolle.

Dopo vangata, erpicata e pulita la terra, giunti circa ai ventiquattro, o venticinque del mese d' Aprile, che ne' paesi un poco caldi, è il vero tempo di seminare i Cocomeri si lavori coll' aratro grande, che faccia il solco largo due palmi e mezzo all' incirca, compresoci il lembo, o sia ciglio, facendo i solchi che vadano, per quanto sia possibile, per l' aria di Mezzogiorno, e tramontana, mettendo subito arata due solchi insieme, tirando col marrone un lembo. o come altri dicono, un ciglio addosso, e per meglio dire appoggiato all' altro, in maniera che vengano a formare una sola porca, o sia passata, larga cinque palmi all' incirca, in modo che dalla parte di Levante resti bassa al pari del fondo del solco già fattavi con l' aratro; e dalla parte di Ponente resti alta quasi quanto l' altezza del lembo, cosa che serve non solo per facilitare maggiormente lo scolo dell' acque piovane; ma anche perchè i semi de' Cocomeri (che di questa stagione tuttavia un poco fredda sono piuttosto difficili a nascere) possano godere più facilmente il benefizio, dell' aria e del Sole, che mette la terra in maggior attività, facilitando, e accelerando la nascita ai mede-

simi semi, che tosto s'internano, e si assicurano colle loro barbe nella terra.

Subito preparate le porche, o passate, come sopra si è detto, si facciano con la vanga, in mezzo di ciascheduna porca, le buche due palmi, e mezzo all'incirca larghe per tutti i versi, e due profonde, acciò siano capaci di staja uno e mezzo di concime per ciascheduna, e lontane dodici palmi pure all'incirca una dall'altra; avuto riguardo, che non si ricontrino immediatamente, ma vengano sterzate per tutti i versi, o come altri dicono, in quincunce, mettendovi poi il concime nella quantità sopra accennata, sempre pigiarlo, per non diminuirli la sua attività; tirandovi poi sopra la terra benissimo stritolata, senza pigiarla niente affatto; facendo appunto sopra il concime per il lungo della porca coll'occhio del marrone un piccolo solchetto, chiamato comunemente occhiello. profondo per la grossezza di due dita, e lungo circa a un palmo; coll'avertenza che sopra il concime vi resti per l'altezza di quattro dita di terra per lo meno; mettendo poi spartamente in ciasceduno occhiello otto, o dieci semi di Cocomero stati prima per tre o quattro giorni a rinvenire nell'acqua dolce, coprendoli tosto leggermente con terra sottile, benissimo stritolata, e un poco arenosa, acciò piovendo non faccia crosta, e impedisca la nascita: Nè si faccia mai questa facenda, mentre la terra sia troppo bagnata; indugiando più tosto a seminarli qualche giorno più tardi, eziandio che si dovesse aspettare anche ai primi giorni di Maggio. Non potendo nè pure in questo fare una ricetta, attesa l'incertezza della stagione, dalla quale bisogna dipendere onninamente.

CAPITOLO III.

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle sue necessarie qualità.

Il tempo di cominciare a preparare, e mettere all'ordine i sughi, o siano concimi per i Cocomeri, egli è subito terminato il mese di Ottobre, tosto che si cominciano a cavare le vinacce dalle Tine, mescolandole con l'altro concime, o sia letame di Cavalli biadati, e di pecore in tanta quantità, che siano metà concime di Cavalli, e l'altra metà tra concime di pecore, e vinacce; mettendolo subito in luogo, dove non possa piovere, mescolandolo, e stritolandolo benissimo ogni quindici o venti giorni una volta, acciò si venga a smaltire, e farsi tutto d'una medesima qualità; e caso che restasse troppo asciutto, come suole accadere, e che per questa causa non potesse fermentare, nè pigliare il suo calore per ismaltirsi, tritarsi; in questo caso vi si metta sopra tanta quantità d'acqua, che lo renda un poco bagnato da per tutto, facendo questo subito mescolato, acciocchè l'acqua possa più facilmente penetrarvi, e allargarsi da per tutto, tenendoli sempre ammassate, e unito strettamente insieme. Giunti poi al principio del mese di Marzo, si consideri la quantità del suddetto concime, e si pigli per la quinta parte all'incirca dello sterco di colombi, e di polli, ed un altra quinta parte di lupini scottati in Caldaja, mescolando ogni cosa minutamente con la massa dell'altro concime; nè si lasci per quanto sia possibile di pigliare un'altra quinta parte per lo meno di cessino, o siano materie grosse che si cavano dalle cloache delle case, mascolandole col medesico concime, quale poi si mescoli per due, o tre volte tenendolo

sempre ammassato strettamente insieme. Venuto poi il tempo di seminare i Cocomeri, si metta nelle buche, fatte come sopra si è detto, nella quantità di staja uno e mezzo per ciaschedduna e saremo sicuri di Cocomeri molto grossi, di buccia soda, bella, nera morata, e di una pasta molta rossa, salda, odorosa, e saporita; purchè il seme sia di buona razza, perchè ve ne sono di moltissime qualità ma è da sapersi, che i migliori sono quelli che fanno la buccia liscia, nera morata, e il gambo lungo coll' attaccatura rabescata, e di circonferenza grande più di un mezzo tollero, ed il fiore rotondo, e grande quasi come un testone; essendo questi ordinariamente i migliori, i più pesanti, e i più durevoli; ma dall' altro canto maturano un poco più tardi degli altri; e la maggior parte sogliono essere di seme nero, o capellino, benchè ve ne siano anche di seme bigio, ma pochissimi se ne trovano di seme rosso. Assicurando ognuno, che la grossezza, bellezza, e bontà de' Cocomeri, dipende in primo luogo dalla razza del seme, e molto dalla qualità del suolo, e dei concimi.

CAPITOLO IV.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.

Il tempo di cominciare a coltivare le piante dei Cocomeri non si può appunto limitare, poichè dipende dalla stagione. e conseguentemente dalla nascita anticipata, o posticipata.

Sappiasi adunque, che dieci, o dodici giorni dopo nati vedendo che siano bene assicurati, e di buono e vivo colore da potersi distinguere i migliori, se i e

lascino soli due gambi per buca, sempre i più belli, purchè siano un poco lontani uno dall'altro; sbarbando immediatamente tutti gli altri più inferiori, e languidi. Cresciuti poi tanto ch' abbiano tre o quattro foglie, si zappi e si smuova da per tutto il campo ugualmente la terra sollevandola diligentemente all' intorno delle piante, ricalzandole con avvedutezza il gambo fin all' altezza delle foglie, senza pigiarla, nè serrarla niente affatto, pulendola benissimo da tutte l'erbe, che vi fossero nate, appianando un poco le porche per la parte dell' aria di Ponente, in maniera che cominciano a fare la figura tanto da una parte che dall' altra, affinchè le piante de' Cocomeri restino sul più alto della porca.

Cresciute poi tanto ch' abbiano circa a un palmo e mezzo di tralcio, si zappi, si muova, e si pulisca nuovamente tutto il suolo della terra, appianandola ugualmente, massime intorno alle piante, ricalzandole con avvedutezza, voltando le punte de' tralci sterzatamente per tutti i versi del campo, acciò lo riempino, e coprino da per tutto ugualmente; lasciando due stradelle che s' incrocino, dove s' impedisca che non vadano i tralci, tenendoli spesso voltati colle punte al di dentro del campo, affinchè si possa liberatamente passeggiare senza offendere, nè calpestare i medesimi tralci, tenendoli guidati, e sterzati in maniera che non vi resti niente di terreno scoperto.

Cominciando poi a fiorire, e conseguentemente ad annodare i Cocomeri, di mano in mano che se ne vedono de' grossi, che pesino due, o tre libbre, si piglino destramente per il gambo, posandoli in terra dalla parte del fiore, acciò possino cresccre con maggior comodo, venendo poi più grossi, più tondi, e di migliore e più bella figura, tagliando i tralci i più pic-

coli, che nati fossero dai tralci grossi e maestri, che hanno già prodotti Cocomeri, e questi si spuntino lontani più d' un braccio dai medesimi Cocomeri. Ma è da sapersi, che in questa tagliatura e spuntatura di tralcio, o, come altri dicono, potatura, bisogna farla per mezzo di persone pratiche e intendenti, altrimenti si corre risico troppo manifesto di fare un grosso male essendo cosa molto facile di tagliare i tralchi buoni, e lasciare i cattivi, ovvero spuntarli troppo corti, e intanto perder molto frutto; di modo che non avendo persone pratiche, io tengo per cosa certa, che possa essere più utile il lasciarli scorrere liberatamente senza tagliarli, nè spuntar li tralci di sorta alcuna, più tosto che farlo per mezzo di persone, che non abbiano nè pratica, nè cognizione.

Avanzandosi poi la stagione sempre più calda, e giunti circa ai venti del mese di Luglio, e forse prima; e veduto che le piante de' Cocomeri patiscono per il troppo asciuttore, e s' adacquino immediatamentte prima ch' abbiano cominciato a patire e soffermarli, facendo entrare placidamente l' acqua per il campo tanto che lo copra quasi da per tutto, tenendolo così coperto per una notte intiera ovvero per cinque o sei ore da mattina, acciò la terra abbia tempo d' inzupparsi da per tutto ugualmente. Levata poi l' acqua, si stia per qualche giorno tanto che la terra sia un poco assodata, senza passeggiare il Campo. Praticando poi le medesime diligenze di rivedere spesso i Cocomeri, addrizzandoli, come sopra si è detto; poichè una sola adacquatura fattali copiosamente in tempo opportuno, è capace di condurre perfettamente i Cocomeri alla dovuta maturità.

TRATTATO

DE' LAVORI, SEMENTE, POTATURE ED ALTRE COSE, CHE ACCADONO MESE PER MESE

CAPITOLO PRIMO

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo.

In questo mese si seminano le Fave marzuole, la Scandella, l' Orzo, le Vecce, i Ceci rossi, le fave Napolitane negli Orti; ed in altri luoghi; si seminano i Mochi, le Cicerchie, i Cavoli di più diverse qualità, i semi delle Pera, Mela, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di puppole, o come altri dicono, Uovoli d' Ulivo, i vavaj d' Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme, i vivaj de' Gelsi, i vivaj di Peri, Meli, Susini selvatichi, pruni bianci, ed altro.

Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza in Cannaj, o come altri dicono Canneti, le fosse da Ulivi, Viti, ed altre piante.

Si piantano gli Ulivi di tutte le sorte, i magliuolí delle Viti, i Gelsi di tutte le sorte, i frutti di diverse sorte, le Rose, i Noci, i Nocelli, o siano Nocciuoli, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante simili negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi, per difesa de' beni si piantino i Melagrani, le Cipolle, massime le bianche, e gli Agli.

Si governano gli Ulivi, magliuoli, Gelsi, ed altre piante piantate del medesimo anno, quando non si sia potuto farlo di Novembre, e Decembre, che sono i mesi molto più proprj per queste facende: si governano gli Ulivi, le Viti, ed altre piante vecchie.

Si potano gli Ulivi, ed altre piante; le Viti, mentre non siano giornate troppo fredde, e rigide; si potano i Peri, Meli, ed altre piante da frutti.

Si tagliano i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori, le legna per il fuoco; si tagliano, e si appuntano i pali, e le Calochie, essendo questa la più vera, e la più sicura stagione, perchè resistono molto più.

Si rivedono, e si accomodano i canali e le fosse, che servono per gli scoli dell' acque, acciò queste portino via meno terra che sia possibile, massime nelle Colline, ed in altri luoghi montuosi, e scoscesi, dove sogliono far danni, che portano seco pessime conseguenze, benchè a prima faccia pajano di poca considerazione.

Si rivoltano, e si mescolano più volte i concimi.

Si ammazzano i Majali, salando i presciutti, e la carne.

Si radunano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta che marciscono, e che si mangiano alle tavole.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitando sempre quelle più fatte.

Si sentono, e si mutano quei Vini, che ne hanno bisogno, esitando sempre i più fatti e viziosi.

Si riempiono più volte le Botti, particolarmente nei tempi umidi, e piovosi.

Si rivedono i Bestiami, che tengono alle stelle i Contadini, massimamente le Pecore, pigliando nota di tutte quelle che hanno figliato, e che devono figliare.

Si cominciano a scuotere, raccogliere, e stagionare le Ulive; si tagliano le Canne; si legano le cime dell'Insalate per farle bianchire.

Si rivedono esattamente le possessioni, tenendo risvegliati i Contadini, acciò facciano le dovute, e necessarie facende; si rivedono le case che abitano i Contadini, osservando se vi siano travi, o altre cose, che minaccino rovina, per rimediarle sempre colla minore spesa, si rivedono i Grani, ed altro robe, esitando sempre le più imperfette; si rivedono minutamente i Boschi, e le vernacchiaje, o siano palaje o pollonetti, particolarmente di questa stagione, in cui i i medesimi Contadini sogliono far molti danni; si rivedono i concimi, fieni, paglie, ed altri strami, che hanno i Contadini, acciò stiano con qualche timore, e li vendino più difficilmente.

Ci tengono ben serrati, e caldi gli Oliari, o siano coppaje, o magazzini, acciò non si accagli mai l'olio.

CAPITOLO II

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di Febbrajo.

In questo mese si seminano le Fave marzuole, la scandella, l'Orzo, e le Vecce, i Ceci rossi, le Fave napolitane negli Orti; ed in altri luoghi, si seminano i mochi, le Cicerchie, i Piselli, il Grano marzuolo, li Noccioli dell'Ulivo, li Noccioli delle Persiche, li Noccioli delle Prune o siano Susine, li Noccioli delle Ciriege, o siano Ciliege, i semi delle Pera e delle Mela, le Noci, e le Nucelle, il seme de' Cipressi, il seme degli Aranci forti, che sono i migliori, il Seme degli Sparagi, si seminano molti e diversi semi d'erbaggi

da Orti, le mandorle, il seme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si fanno i vivaj d' Uovoli d' Ulivo, i vivaj d' Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme, i vivaj di Gelsini, i vivaj di Peri Meli, Susinelli selvatici, Pruni bianchi, e altro, ec.

Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza, si fanno le fosse da Ulivi, Viti, e altre piante.

Si piantano i Canneti, i frutti, di più e diverse sorte, gli Ulivi, i Gelsi, i magliuoli delle Viti, gli Alberelli, o come altri dicono, pioppetti, le saliche, le mazze de' salci, le mazze delle Pera cotogne, i Melagrani, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante simili, negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi per difesa dei beni; si piantano le mazze del rosmarino, i rami della Salvia, gli Agli, e le cipolle, i Cavoli di diverse sorti, ed altri erbaggi; si piantano i Castagnuoli nelle Selve, e le radiche degli Sparagi, le Fraule le Flambuese, o come altri dicono, lampioni, e le piante del Ribes.

Si cominciano a fare gli innesti di quelle piante, che cominciano a muovere, e mettere più anticipatamente.

Si tagliano le canne, i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori quando non si sia fatto al principio di Gennajo, ch' è la stagion più propria.

Si tagliano, e si appuntano i pali, ma questo pure anderebbe fatto del mese di Gennajo; e si tagliano le legna per il fuoco.

Si potano, e si cominciano a legare, e piegar le Viti. Si potano gli Ulivi, gli Agrumi di tutte le sorte, le piante de' frutti di tutte le sorti.

Si governano le piante di tutte le sorte, i prati, e i canneti.

Si riempiono più volte le botti: si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l'Uve e le frutta, esitandosi sempre quelle più fatte.

Si raccattano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta, che si mangiano, e marciscono.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si rivedono al solito i canali, e le fosse che servono per gli scoli dell'acque, si rivedono i boschi, e le palaje, acciò i Contadini facciano meno danni che sia possibile; si rivedono minutamente le Vigne, ed i filari delle Viti, obbligando i Contadini a riempire i luoghi voti con propaggini, o con magliuoli di buona razza; e si fanno gl'innesti delle Viti.

Si puliscano dall'erbe le porche degli Sparagi.

Si mescolino più volte i concimi.

Si proibiscono i Bestiami dalle praterie, che sono in luoghi caldi, e conducono presto il fieno.

CAPITOLO III.

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di Marzo.

In questo mese si semina il Grano marzuolo, il Lino marzuolo, la Scandella, le Vecce, l'Orzo, le Fave marzuole, le Zucche nere; avvertendo che tutte le suddette robe si seminano al principio del mese. Si semina la Canapa, i Cetrioli, il Basilico, il seme della lattuga dall'Estate, il seme delle more di Gelso, il seme delle Pastinache, il seme delle Pietole, il seme de' Carcioffi, il seme di diversi erbaggi per insalate, e per odori. Si semina ancora il seme de' Capperi, dei

Porri, de' Cavoli neri di diverse sorti; i semi degli Aranci forti, il seme di diverse qualità di fiori, il seme del Cipressi. Si seminano le mandorle, le noci, le nocelle i semi delle pera, e delle mela, e il seme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si piantano gli Ulivi, i Magliuoli, i Gelsi, i rami di Fichi, le piante dei frutti di diverse sorte a riserva di alcune che metttono anticipatamente, come sarebbero Mandorli, Persichi, Nocelli, e simili frutti da osso. Si piantano gli Alberelli, le Saliche, gli Ontani, e le Vetrice negli argini de' Fiumi: ma sarebbe meglio farlo ne' mesi di Novembre, o di Febbrajo. Si piantano le mazze dei Salci nei canali, ed in altri luoghi. Si piantano le piante degli Agrumi, le mazze di rosmarino, le rame della Salvia, diverse qualità d'erbe per insalate, e per odori. Si piantano le mazze dei Peri, o siano meli cotogni, i Cavoli capucci, i Cavoli piacentini, o, come altri dicono, Verzotti, o lombardelli, i Cavoli neri, le Fraule, le Cipolle, e diverse qualità d'insalate.

Si terminano di potare, piegare, e legare tutte le Viti. Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza.

Si potano le piante dei frutti di tutte le sorte, le piante degli Agrumi, gli Ulivi, i Capperi, i Gelsomini di tutte le sorte.

Si piantano i Canneti.

Si fanno i vivaj di Gelsini, i vivaj d'Uovoli d'Ulivo, d'Ulivastrelli selvatici, che nascono dal seme; i vivaj di Peri, Meli Susinelli, Pruni bianchi, e simili ec.

Si fanno gl'innesti di più e diverse sorte di frutti.

Si scalzano, e si governano gli Ulivi, e le Viti, i Gelsi, frutti, ed altre piante; ma è sempre più utile e vantaggioso farlo ne' mesi passati.

Si riconoscono i Canali, e le fosse, che servono per gli scoli dell' acque.

Si accomodano le Colombaje, rimettendovi i cestini a' loro soliti posti.

Si sarchiano e si puliscono i Grani dall' erbe dalle veccie domestiche e selvatiche.

Si colgono le Pine.

Si accomodano, e si rifanno quei poggi o cigli caduti nella passata invernata.

Si mettono a utile le Cavalle, e le Somare, facendole figliare anche a' Muletti.

Si rivedono più volte l' Uve, e le frutta, esitando sempre le più imperfette.

Si riempiono più volte le Botti, e si sentono più volte i vini; esitando i più fatti e viziosi.

Si comincia a vangare la terra per seminarla a Saggina, ed altre biade.

Si riconoscono tutti i Bestiami che tengono i Contadini, ricordandoli, che governino più del solito quei vecchi per poterli esitare ai primi mercati di Giugno; e si proibiscono i bestiami da tutte le praterie.

Si tagliano e si conservano sotto la terra gentile, ovvero rena fresca, le mazze di gelso, per cavarne poi gli anelletti per fare gli innesti; e si scelgono, si tagliano, e si conservono come sopra i capi delle Viti di buona razza, per farne poi gli innesti.

Si rivedono i grani ed altre robe, esitando sempre le più imperfette.

Si rivedono i Boschi, terminando di tagliare le legna per il fuoco.

Si mescolano, e si rivoltano più volte i concimi.

Si comincia a pensare a trovare le famiglie per quei Poderi, che si vogliono mutare i Contadini; essendo questa una cosa di somma importanza, ed al-

trettanto difficile a trovare famiglie che siano veramente buone.

CAPITOLO IV.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi, nel mese d' Aprile.

In questo mese si vangano le terre per seminarle a Saggine, Migli, Panichi, Grani turchi, ed altre biade; e si vangano al fondo più del solito le terre, che devono servire per uso de' Cocomeri, Zatte Melloni, o siano poponi, e simili.

Si seminano le Saggine tanto quelle per mangiare, che l' altre chiamate spargole, che servono per uso di granate. Si semina il Miglio bianco, e giallo, il panico come sopra, i Cocomeri, le Zatte, ed i Meloni, le Zucche di tutte le sorte. Si semina il seme delle Veglie, che servono per Granate grandi per uso dell' Aje, si seminano i Ceci bianchi, i faggiuoli di tutte le sorte, il finocchio dolce, il Gran turco, o, come altri dicono, il formentone, e si semina il seme delle More di Gelso. Si seminano i Capperi, i Piselli, e molti, e diversi semi d' erbaggi da Orti. Si semina il seme dei Porri, de' Cetrioli, della Canapa, de' Meloni dall'Inverno, il seme di diverse qualità di Cavoli, de' Ravanelli, e delle radici.

Si piantano i Cavoli Cappuccini, i Cavoli piacentini, e diverse qualità d' insalate, lattughe. Si pianta il Sermollino, o, come altri dicono, peporino e altre diverse qualità d' erbe odorose.

Si piantano gli Ulivi nelle terre forti, e so'toposte alla soverchia umidità; laddove nelle terre gentili, ed asciutte, è sempre più utile, e vantaggioso il piantarli

più anticipatamente che sia possibile. Si piantono i magliuoli delle viti nelle terre come sopra, i rami dei Fichi, le Piante degli Agrumi, gli Alberelli, i Gelsi, le Saliche, i Peri, Meli, Susini, ed altre piante da frutti.

Si fanno i Vivaj d' Uovoli d' Ulivo, i Vivaj d' Ulivastrelli selvatici che nascono dal seme; vivai di Gelsini di Peri, Meli, Susini selvatici, Pruni bianchi, e simili; avvertendo che questi suddetti vivaj anderebbero fatti al principio del mese quando non si siano fatti nei mesi di Febbrajo e Marzo, che sono i tempi molto più proprj.

Si fanno gli innesti di più e diverse sorte di Frutti, siccome gli innesti dei Gelsi, e dei Castagni.

Si mette a nascere il seme dei bachi da seta.

Si potano i Gelsomini, gli Ulivi, le piante dei Frutti; e si potano, e si mutano da un vaso all' altro le piante degli Agrumi.

Si comprano gli Agnelli di razza grossa per allevarli e farne Castrati, o come altri dicono, mannerini.

Si puliscano i Grani dell' erbe, e delle Vece selvatiche, e domestiche.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uva, e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si rivedono minutamente le possessioni, chiamando i Contadini, facendo i conti campo per campo delle Fave, Scandelle, Veccie, Orzi, e altro che hanno seminati, per vedere se ricontrano almeno all' incirca col seme datoli.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono i Bestiami, e le pecore che tengono i Contadini, pigliando nota degli allevi nati quell'anno.

Si comincia a tendere agli Ortolani passata la metà del mese.

Si scoprono i boschetti degli Agrumi, vangando e governando subito il terreno.

Si cavano dagli stanzioni le piante degli Agrumi.

Si rivedono minutamente le selve dove si ricavano, e si accomoda gli acquaj o siano rattegni per l'acque intorno al piè dei Castagni, essendo cosa molto importante, e necessaria.

CAPITOLO V.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Maggio.

In questo mese si semina il Miglio bianco, e giallo, il Panico come sopra, i Ceci bianchi, i faggiuoli di tutte le sorte, i Cocomeri, i Meloni, e le Zatte, i Meloni dall' inverno. Le Zucche di tutte le sorte, i Cetriuoli, gli erbaggi da Orto di diverse sorte, i semi delle radici, e ravanelli, il Gran turco, o sia Formentone, la Saggina, anticipando più che sia possibile non solo per questa, ma per tutte le altre cose suddette, poichè passati dieci o dodici giorni del mese, ce ne andiamo troppo nel tardi, e si fanno più scarse le raccolte.

Si piantano i Cavoli fiori, ed altri di diverse sorte, i Porri, i Sedani, diverse qualità d'insalate, ed altri erbaggi.

Si cavano le fosse che sono accanto alle terre vangate del medesimo anno.

Si comanda ai Contadini che governino più del solito i Bestiami vecchj per venderli ai mercati di Giugno, non ostante la perdita.

Si tosano le pecore.

Si scacchiano, o come altri dicono, si sbastardano le Viti, levando tutti i capi senz' Uve; ed altri bastardi, inutili, e dannosi.

Si scacchiano le piante de' Peri, e degli Agrumi levando tutte le nuove sortite, superflue, inutili, e dannose.

S' innestano gli Ulivastrelli selvatici, cominciando al principio del mese, pigliando sempre le mazzette domestiche da Ulivi gagliardi, e di buona razza.

Si rivedono minutamente i Bestiami, che tengono i Contadini, e si vendono subito tutti quelli che mostrano di voler far poca buona riuscita per non tenerli (come suol facilmente accadere) tutta la State con poco o niente d' utile.

Si puliscono i grani dall' erbe e dalle Vecce salvatiche; si puliscano i Lini, e le Canape come sopra.

Si cominciano a sarchiare, e diradare i Grani turchi, e le Saggine.

Si sarchiano, e si diradano i Cocomeri, Zatte, Meloni, Zucche, Cetriuoli, e simili, lasciando solamente un gambo, o due per buca; si comincia a diradare, e sarchiare il Miglio, Panico, Ceci, Fagiuoli, e simili.

Si colgono, e si stillano le rose, altri fiori, ed erbe medicinali.

Si rompono, o, come altri dicono, si smaggesano le terre per seminarle a Grano nel medesimo anno.

Si preparano, o si mettono all' ordine i vasi chiamati bugni per i nuovi sciami dell' Api.

Si cominciano a zappare le Vigne, ed i filari delle Viti, tagliandogli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre, e nel medesimo tempo, si levano (non solo per il fusto vecchio, ma anche per il capo piegato

di quell' anno) tutte le sortite che si vedono senz'Uve, ed altre superflue, inutili, e dannose.

Si potano, e si puliscono i Gelsi subito colta la foglia, cominciando a coglierla sempre dalle piante più giovani.

Si cercano i Prugoli.

Si trasportano le legna alle Città.

Si marchiano i Cavalli.

Si castrano i Bestiami.

Si tende agli Ortolani.

Si mescolano più volte i concimi

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l'Uve, e le frutta; si fanno gli Innesti degli Agrumi, e de' Castagni ne' Paesi alti.

Si tagliono le piante de' Carcioffi al pari della terra subito terminati di cogliere, e si taglino le piante delle Fraule subito terminate di cogliere.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il Formaggio, acciò si conservi bene, perchè non tenendolo ben custodito, facilmente si guasta.

CAPITOLO VI.

De' lavori, sementi, ed altre cose da farsi nel mese Giugno.

In questo mese si sbarbano, si seccano, e si ammucchiano i lini, vangando subito quel terreno per seminarlo a miglio, e fagiuoli dall'occhio, che sono le cose più proprie per questa sorta di terreni scelti per i lini.

Si sarchiano, e si ricalzano i Grani turchi, e le Saggine, i Migli, Panichi, Ceci, Fagiuoli e simili;

si sarchino e si rincalzano i Cocomeri, Meloni, Zatte, Zucche, Cetrinoli, ecc.

S'innestano gli Agrumi, Peri, Ballococchi, o siano meliachi. ecc.

Si cava il seme delle more de' Gelsi, che siano perfettamente mature.

Si zappano le vigne ed i filari delle Viti, tagliandogli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre, e si strappino, o si tagliano tutte le nuove sortite inutili e dannose.

Si mescolano, e si rivoltano più volte i concimi.

Si vendono i bestiami Vaccini, massime i vecchj, non ostante la perdita.

Si potino, o come altri dicono, si spuntino i tralci de' Meloni, Cocomeri, Zucche e simili.

Si segano, si stagionano, e si ripongono i fieni, facendosi prima e dopo, secondo che sono i paesi più caldi, o più freddi, e le terre più o meno pronte, e attive.

Si cominciano a segare, abbicare o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe.

Si licenziano i Contadini, facendosi prima o dopo, secondo che porta il costume del paese.

Si potano, e si puliscono i Gelsi, secondo che richiede il loro bisogno.

Si riempiono più volte le botti, sentendosi i Vini, esitando sempre i più fatti e viziosi.

Si rivedono l'Uve e le Frutta, quando ve ne siano.

Si diradano, o come altri dicono, si scannellano i Cannaj, tagliando solamente qualcheduna delle cannucce più sottili, e minute, che non vengono mai buone da nulla, con l'avvertenza di non tagliarne mai una ceppaja tutte affatto, ancorchè siano piccolissime; ma solamente si diradano, non levandone mai più che la terza parte, e le più miserabili.

Si cominciano a rompere e lavorare le terre subito abbicato, o abbarcato il Grano per seminarle a Miglio, Fagiuoli, e sagginelle per i Bestiami.

Si sarchiano i Vivaj d' Ulivi, di Gelsi, di Castagnuoli, e d' altri frutti, tenendoli sempre benissimo puliti, e netti da tutte l' erbe; e per quelli che fossero innestati e attaccati, è necessario rivederli esattamente una volta o due la settimana, levandoli tutte le sortite selvatiche, ed altre superflue e dannose, venute sopra il domestico.

S' allacciano, e si legano leggermente i capi delle Viti, obbligando i Contadini a farlo prima che comincino a segare il grano, ed altre robe.

Si travasa, o come altri dicono, si muta l' Olio da un vaso all' altro, cavandolo dalle sue fondate, e deposizioni, quali si restringono tutte insieme, in uno o più vasi, come ho detto nel secondo Capitolo del Trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si cominciano a cavare le cipolle, e le radiche dei fiori, osservando però che siano compiutamente perfezionate, mettendoli ad asciugare in luogo sano ed arioso, ma esposto al Sole.

Si coglie il seme delle Rape, del Trifoglio, o sia erba Lupina.

Si obbligano i Contadini, che mentre segano, scelgano, e mettano da parte il grano necessario da serbarsi per seminare il medesimo anno; essendo questa una cosa di somma importanza.

Si cogli il seme de' Cavoli dall' Inverno.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il Formaggio, acciò si conservi bene; perchè non tenendolo ben custodito facilmente si guasta.

CAPITOLO VII.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Luglio.

In questo mese si terminano di segare, abbicare, o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, Fave, Orzi, Scandelle, ed altre robe.

Si lavorano, o come altri dicono, si rompono quelle terre che devono seminarsi di Grano Vecciato, e segalato per raccolte dell' anno venturo.

Si ricalzano i migli, panichi, ceci, fagiuoli e simili prima di cominciare la battitura delle robe.

Si battono i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe, cominciando a pulirle, seccarle e stagionarle perfettamente subito battute.

Si tagliano le piante di Carcioffi, e delle Fraule, adacquando subito l' une e le altre.

Si piantano le Cipolle Porraje, o, come altri dicono, i cipolloni, ed alcune cipolle di razza piccola, chiamate scalogni.

Si seminano le Sagginelle per i Bestiami, purchè si faccia al principio del mese; seminando nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli mescolate con la Saggina.

Si fanno gli Innesti di maliache, o siano ballacocche.

Si potano i tralci de'Cocomeri, Meloni e simili.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si rivedono, e si sciorinano i panni lani per liberarli dalle tarme.

Si cominciano a ritirare gli affitti, e le mezzanità delle raccolte benissimo pulite e stagionate, avvertendo che i Contadini mezzajoli diano conto di tutte quelle robe che hanno già prese, e consumate per loro vi-

vere, e per pagare i loro debiti, tasse di Compagnie, ecc.

Si cominciano a ricomprare i Bestiami per riempire le stalle già vuote, non aspettando che i Contadini ne facciano loro l'istanza, perchè la maggior parte nè pur vi pensano, e intanto stanno quasi tutta la state con poco o niente di Bestiame, perdendo insieme l'utile e il concime.

Si rivedono le case, che abitano i Contadini, osservando se vi siano cose che minacciano rovina, per rimediarle sempre colla minor spesa; essendo verissimo che di questa stagione è molto più facile il trasporto de' materiali e de' legnami.

Si travasa l'olio di fondi verso la fine del mese, separando il buono venuto a galla: e l'altro torbido ed inferiore si ristringa in uno, o in più vasi posti in una stanza più calda, come ho accennato nel secondo Capitolo del Trattato dell'Ulive, e dell'Olio.

Si rivede spesso il Formaggio, rivoltandolo, ungendolo, e stagionandolo, acciò si conservi bene, perchè altrimenti facilmente si guasta.

CAPITOLO VIII.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Agosto.

In questo mese si fanno i Vincigli di frasche di Quercia d'alberi, o sia Pioppo, che sono i migliori, e d'altre qualità d'alberi per uso de' Bestiami.

Si segano e si stagionano le Felci per far letto alle pecore, ed altri bestiami, facendo queste il concime molto migliore e più sostanzioso, e attivo della Paglia, delle foglie, e di qualsivoglia altra cosa.

Si cominciano a seminare i Lupini, l' Orzo, il Trifoglio, ed altre erbe, che devono servire per pastura de' bestiami; ma sarebbe bene che il terreno fosse bagnato.

Si erpicano, e si cominciano a rompere la seconda volta le terre, cominciandole a preparare, e mettere all'ordine per le semente de' grani, Vecciati, segalati, ecc., pulendole benissimo dalla gramigna, ed altre erbe, radiche, ecc.

Si colgono, si battono, e si stagionano i Migli, Panichi, Ceci e Faggiuoli, seminati d' Aprile e Maggio.

Si sbarbano, si battono e si stagionano i lupini.

Si mettono a macerare i Lini e le Canape.

Si fa l' Agresto, o come altri dicono, l' agresta prima della metà del mese.

Si cavano i fossi, massime nei luoghi padulinghi, e molto umidi.

Si fanno e si cavano i fossetti, che servono per lo scolo dell' acque delle terre prative: cosa molto utile e necessaria.

Si terminano di pulire, seccare e stagionare i Grani, ed altre robe.

Si pianta l' Insalata detta Indivia.

Si cominciano a cogliere e vendere l'Uve praticce.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si cominciano a seccare e stagionare i Fichi.

Si rivedono, e si mettono all' aria i pani lani.

Si semina il seme dell' Insalate, Lattughe capucce, i Ramolacci, i Ravanelli.

Si trapiantino i Sedani in solchetti, adacquandoli subito.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Mela, Persiche, Susine, ed altre frutta.

Si sentono i Vini, esitando subito tutti quelli che non si trovano totalmente sani e perfetti.

Si rivedono tutte quelle piante piantate nel medesimo anno; e trovando che patiscano l' asciuttore (come suol facilmente accadere), sarebbe benissimo fatto l'adacquarle copiosamente, almeno i Gelsi, ed i Fichi, che sono più soggetti a patire delle altre piante.

Si rivedono minutamente i poderi posti in Colline, sollecitando almeno i Contadini mezzajoli, che rompino le terre, zappandole più al fondo che sia possibile, purgandole dall'erbe, e dalle radiche, mettendole all' ordine per la sementa del Grano ed altre robe. Questa cosa è molto necessaria in quei poderi, che sono alle mani di Donne, e di Garzoni.

Si rivedono le Vigne, ed i filari delle Viti, alzando un poco i capi piegati nel medesimo anno, per alzare un poco l' Uive dalla terra.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, Cipolloni.

Si rivede, e si rivolta spesso il formaggio, ungendolo e stagionandolo, perchè altrimenti riscalda, e si guasta, particolarmente in questo mese.

CAPITOLO IX.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Settembre.

In questo mese si rimondano, e si cavano le fosse facendovi i dovuti rattegni, affinchè l' acqua delle grosse pioggie non porti via molta terra, cosa molto utile, e necessaria nelle possessioni poste in Colline.

Si rivedono le vigne, ed i filari delle Viti, alzandosi l' Uve che toccano la terra, e scoprendo quelle troppo adombrate da' pampani.

Si Semina il Lino, i Lupini da seme, la Vena, ed altre erbe per pastura de' Bestiami,

Si rivedono, si accomodano, e si mettono all' ordine le Tine, Tinelle, Bigoncie, ed altri arnesi per uso della Vendemmia.

Si comincia a Seminare il Grano nelle terre forti; che sono in paesi un poco soggetti al freddo, non trattandosi delle montagne alte, dov' è necessario seminarlo di Luglio, e Agosto.

Si segano, e si battono, e si stagionano i Migli, Panichi, Saggine, Fagiuoli dall' occhio, simili, ecc.

Si rompono, o, come altri dicono, si sbroccano, si accomodano, e si preparano quelle terre, dove erano già seminati i Migli, Saggine, ed altro, per seminarle a Grano, Vecciato, segalato, ecc.

Si colgono, si seccano, e si stagionano i Fichi.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese le frutta dall' Inverno, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si colgono le Zucche da serbarsi all' Inverno, mettendole per qualche giorno al Sole, ed all'aria aperta.

Si visitano esattamente la stalle de' Contadini; e trovandosi Bestiami incapaci di buona riuscita (che si conoscono facilmente), si vendano, benchè comprati nel medesimo anno, e che vi sia della perdita, ricomprandoli subito più scelti e capaci di migliori, e più sicure speranze; non lasciandosi persuadere in contrario dalle sognate, e false ragioni de' Contadini di corta vista, già affezionati a quella sorta di Bestie; e benchè forse conoscano la perdita, o il poco utile, si lusingano vanamente, e intanto si perde inutilmente il tempo, e le fatiche.

Si terminano di comprare tutti quei Bestiami Vaccini, ed altri che mancano alle stalle.

Si vendono le Pecore per stima de' Contadini vecchi o nuovi.

Si contrassegnano tutte quelle Viti, dalle quali si vogliono staccare i Magliuoli.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese l' Uve da serbare, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si accomodano, e si cominciano a tendere alla fine del mese l' Uccelljere, o, come altri dicono, boschetti, o frasconaje.

Si rivedono alla fine del mese esattamente i poderi, osservando contadino per contadino quanto terreno abbiano preparato e messo all' ordine per seminarlo a Grano, Vecciato, segalato, ecc., per vedere la qualità del seme che può bisognarli, acciò le cose vadano a dovere; e questo è solamenle per quei Contadini mezzajoli, ai quali il Padrone è obbligato a dare la metà del seme: cosa che non sarebbe mal fatta, anche ai Contadini affittuarj, massime a quelli un poco pigri, e che poco loro importa il pagare, o no.

Si colgono le Mandorle, le Noci e le Nocelle, mettendole a seccare, e stagionare, acciò si mantengano buone.

Si trapianta l' insalata Indivia per l' Inverno, e si trapiantano i Cavoli neri dell' Inverno.

Si seminano le Bietole, gli spinacci, l' Insalate lattughe cappucce dall' Inverno, quando non si sia fatto nel mese d' Agosto.

Si seminano le fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, e i Piselli ne' ridossi caldi per averli anticipati.

Si colgono l' Ulive per indolcirle.

Si salano e si seccano i funghi.

Si tosano le Pecore.

Si trapiantano le Fragole ne' Giardini, ed in altri luoghi, adacquandole subito piantate.

Si contrassegnano, ovvero si scapezzano tutte le Viti di cattiva razza, per innestarle a suo tempo; o pure sbarbarle, e tirarvi delle propaggini d' altre viti, o mettervi de' magliuoli di buona razza.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esltando sempre le più imperfette.

Si raccattano i semi di tutte le frutta, che si mangiano alle tavole, mettendoli separati sorta per sorta.

Si mescolano più volte i concimi.

Si castrano i Vitelli, ed altri bestiami.

Si travasa la seconda volta l'Olio da' fondi, separando il chiaro e buono dal torbido e cattivo, come ho insegnato nel secondo Capitolo del Trattato dell' Ulive e dell' Olio.

Si piantano le Cipolle, e le radiche di diversi fiori.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, i Cipolloni e le Cipolle del zafferano passata la metà del mese.

Si rivolta, si unge, e si stagiona il Formaggio, faeendolo spesso, perchè altrimenti facilmente riscalda, e va a male.

Si piantano le talle, o, come altri dicono, i tralci delle Viole di tutte le sorte.

Si innestano i persichi a scudetto, al principio del mese, ovvero alla fine d'Agosto.

Si stallano, e si piantano i Carcioffi, e si plantano i mazzocchi per insalate.

CAPITOLO X.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Ottobre.

In questo mese si colgano le frutta dall' Inverno, purchè siano compiutamente fatte; non potendosi li-

mitare appunto il tempo, perchè un anno si fanno più presto, e l' altro più tardi essendovi anche la sua differenza da una qualità all' altra; neppure si fanno tutte in un tempo quelle che sono sopra un' istessa pianta, benchè d' una medesima specie; e perciò anche in questo si ricerca qualche sorta di pratica, e di cognizione come ho insegnato nel Capitolo del Trattato delle piante de' Peri.

Si colgono l' Uve da' serbare.

Si vendemmiano l' Uve per fare i Vini.

Si coglie il Zafferano verso la fine del mese.

Si salano, e si seccano i funghi.

Si semina il grano, il Yecciato, e il Segalato, il Farro, le lenticchie, la vena, la spelta, il seme dell' indivia, lattuga, ed altri erbaggi; si seminano le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piselli, e le Fave vernine.

Si rivedano e si puliscano benissimo le Cantine, mettendo all' ordine tutte le Botti, osservando esattamente quelle ch' avessero cattivi odori, e che vi fosse marcito il Vino, empiendo sempre le migliori, e più sane di quei Vini più nobili e delicati, che devono servire per le tavole de' Padroni, e di quelle che si vogliono serbare alla state, mettendo queste botti sempre nelle migliori Cantine.

S' imbottano i Vini, facendo i dovuti necessarj assortimenti, destinando i più deboli e fiacchi, per esitarli nell' Inverno; i mediocri per la Primavera; ed i migliori ed i più sani per la State, e per l'Autunno.

Si piantano le Cipolle, i Cavoli neri, l' insalata Indivia, e lattuga, le piante delle Fragole, le talle delle Viole, le radiche degli Sparagi, le mazze del rosmarino, e della Salvia.

Si stallano e si piantano i Carcioffi.

Si raccolgano le Castagne.

Si cominciano a seminare le Castagne ne' Vivaj.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si raccattano i semi di tutte le frutta, che si mangiano alle tavole, e che marciscono.

Si cominciano a comprare i majali piccoli per allevare.

Si fanno gl' innesti di frutti di diverse sorti.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono e si crivellano i Grani ed altre robe; che si danno per seme, osservando che siano di tutta perfezione, essendo questa una cosa di somma importanza.

Si vede il miele e la cera che fanno le Api nelle cassette, o, come altri dicono, ne' bugni.

Si piantano i mazzocchi per insalate.

Si rivede il Formaggio, tenendolo spesso rivoltato, e ben custodito, acciò non si riscaldi, e vada a male.

CAPITOLO XI.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Novembre.

In questo mese si colgono le Sorbe, le Nespole, le Mela e le Pera cotogne, quando non si sia fatto alla fine di Ottobre.

Si semina il Grano, il Vecciato, il Segalato, le Lenticchie, la Spelta, l'Avena per seme, la Scagliola per le Canarie, le Fave vernine, anticipandosi più che sia possibile, perchè seminandosi le suddette robe, passata che sia la metà del mese, difficilmente si possono fare copiose raccolte; si seminano le Castagne ne' vi-

vaj, i semi delle Mela e delle Pera, i Noccioli, o siano ossi delle Persiche, delle Cerage, delle Prugne, delle Meliache, o siano Ballacocchi, o Albicocche, le Noci, le Nocelle, e il seme degli oppj.

Si fanno gl' Innesti di frutti di diverse sorte, fino ai dieci o dodici del mese, affinchè si attacchino più validamente.

Si cominciano a piantare magliuoli; si piantano gli Ulivi, i Gelsi, i Persichi, i frutti di diverse sorte, purchè non siano in terre troppo forti, e atte a ritenere in sè stesse della soverchia umidità; si piantano le Cipolline, l' Insalate, indivie e lattughe, i Nocelli, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani e le Vetrice dentro agli argini de' Fiumi per difesa de' beni; si piantano i Ciriegi, le rose di tutte le sorte, e si trapiantano le rape, i ramolacci, e ravanelli per seme.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Susini selvatici, Pruni bianchi, e simili, ecc.

Si fanno i vini, e si travasano quelli che si vogliono dolci.

Si stringono le vinacce per cavarne l' aceto.

Si puliscono e s' asciugano benissimo tutte le Tine, cavando le Vinacce, mescolandole subito con il concime che deve servire per uso delle piante de' Cocomeri.

Si comincia a potare le Viti, facendosi sempre dalle più deboli; e si cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le sorte, principiando in queste pure sempre dalle più debili.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Castagne, dando loro il fuoco adagio, e più temperato che sia possibile.

Si raccolgono le Ghiande.

Si coprono i Boschetti degli Agrumi, e si mettono i vasi negli stanzioni.

Si rivedono le Cantine, e si riempiono le Botti per per il meno ogni due giorni una volta.

Si comanda ai Contadini, che passato questo mese, non seminino più grano, nè Vecciato, nè Segalato.

Si rivedono tutte le terre seminate, possessione per possessione, osservando se corrispondono alla quantità de' semi dati a' Contadini, e se questi abbiano fatte le dovute, e necessarie fossette per gli scoli dell'acque.

Si mescolano più volte i concimi.

Si scalzano, si governano e si ricalzano tutti gli Ulivi, Magliuoli, Gelsi, Frutti, ed altre piante, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre.

Si piantino le piante del rosmarino, e le rame della salvia; ma è da sapersi ch'è meglio farlo nel mese di Febbrajo, quando non si piantano in terra molto leggera, e ben sanata dall'acque.

Si fanno le fosse per gli Ulivi, Gelsi, Magliuoli, ed altre piante.

Si piantano i Canali, ed alla positura del suolo, rimediando a tempo a quei danni che potrebbero far l'acque, portando via la terra.

Si fanno le propaggini, o come altri dicono, sottomesse di viti di buona razza.

Si rivedono minutamente le Coltivazioni fatte nel medesimo anno, mutando tutte quelle piante che non si sono attaccate, ed altre che non danno certa sicura speranza di far buona riuscita.

Si comprano i majali piccoli per allevare.

Si taglino la Canne de' Canneti fatti nel medesimo anno, indi si governano, e si cavano le fosse, coprendo colla terra i quadrati, in maniera che piovano da per tutto nelle fosse.

Si piantino le piante de' Lamponi, o siano Flam-

buese, le piante del Ribes; si piantano ne' vivaj Meli, e Peri salvatici, ed altri frutti.

Si comanda ai Contadini che rivedano minutamente tutti i Confini delle loro possessioni; e che tengano obbligate l'acque ne' loro soliti vecchi letti, e trovando mutazioni, o oltre cose di nuovo, ne diano subito avviso.

Si cominciano a potare i Castagni, subito cadute le Castagne.

Si cominciano a cogliere gli Aranci dolci da serbare verso la fine del mese, purchè siano compiutamente fatti.

Si coglie il Zafferano.

Si rivede il Formaggio, tenendolo spesso rivoltato, e stagionato.

Si cavano i cestini dalle Colombaje e si scuotono; e si puliscono benissimo dallo sterco de' Colombi.

CAPITOLO XII.

De' lavori, semente, potature ed altre cose da farsi nel mese di Dicembre.

In questo mese si cominciano a seminare le Fave marzuole, si semina l'Orzo, le Vecce, e i Ceci rossi.

Si piantano gli Agli, i Magliuoli, gli Ulivi, i Gelsi, i Mandorli, i Persichi; i Noci, i Nocelli, le rose di tutte le sorte, gli Alberelli, o, come altri dicono, Pioppetti, gli Ontani, le Vetrice, le Saliche, e le mazze de' Salci. Si piantano i Peri, Meli, Ceragi, Susini, Melagrani, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Susini, Ceragi selvatici, e simili.

Si piantano gli Oppj nelle Coltivazioni.

Si cominciano a tagliare i legnami per segare, e farne travi.

Si mescolano più volte i concimi.

Si raccattano, e si stagionano l' Ulive.

Si sentono, e si travasano i Vini, esitando sempre i più fatti e viziosi.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, sottomesse di buona razza.

Si fanno e si rivedono le fosse, che servono per gli scoli dell' acque, acciò portino via meno terra che sia possibile.

Si rivedono minutamente le possessioni; e trovando delle terre già seminate, dove non siano nate da pertutto ugualmente le robe, e che siano troppo mancanti di fila, si facciano riseminare di Fave, Orzo e Vecce; nè si stia alle relazioni de' Contadini, che si lusingano al solito vanamente.

Si fanno le fosse per gli Ulivi, Gelsi, Viti, ed altre piante.

Si ammazzano i Majali, salando i presciutti, e la carne.

Si riconoscono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si scalzano, si governano, e si ricalzano subito gli Ulivi, le Viti, Gelsi, ed altre piante di frutti, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre.

Si potano gli Ulivi, Peri, Meli, ed altre piante di frutti, Viti e Castagni, cominciando subito cadute le Castagne.

Si piantano i Castagni nelle Selve, riparando a quei danni, che potrebbero far l'acque, portando via il terreno.

Si cominciano a tagliar le legna per uso del fuoco.

Si rivedono l'Uve e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si stringe la vinaccia per cavarne l'aceto quando non sia riscaldata, e inforzata tanto da poterlo fare nel mese passato.

Si cominciano a far picchiare le Castagne secche, ritirando subito da' Contadini la parte dovuta al Padrone, interrogandoli minutamente, se ne abbiano consumate per loro vivere, ovvero se ne abbiano date via, o vendute, o mangiate in quantità delle fresche, e ne diano conto.

Si cominciano a far macinare le Castagne secche, subito ritirate da'Contadini, acciò non piglino l'umido, cosa che suol facilmente accadere, particolarmente quando non si hanno luoghi bene a proposito per conservarle.

Si colgono gli Aranci dolci da serbare, purchè siano compiutamente fatti.

Si riempiono più volte le Botti.

Si rivede il Formaggio, rivoltandolo, e stagionandolo spesso.

TRATTATO
SOPRA IL GOVERNO
DE' CAVALIERI

CAPITOLO PRIMO

Del tempo, e modo di mettere i Cavalieri.

Corre detto comune tra' Villici, che il buon esito de' Cavalieri è gioco di fortuna, e non essere ancora nato colui, ch' abbia imparato la maniera d'allevarli: ma ciò credo un inganno, anzi un mezzo termine per isfuggire i rimproveri, che si volessero fare a chi vanno male; mentre osservo per esperienza non esser cosa sì facile, che male riescono ai diligenti osservatori delle buone regole, tanto quanto ai negligenti. Io son benissimo persuaso, coll' opinione di molti, che se venissero da' Contadini osservate le debite regole nel farli nascere, nell' allevarli, nel mantenerli, nel porli al lavoro, e ordinare i boschi, nello scoprirli e far la semenza: maggior quantità vi farebbe di seta, di quel ch' ora si faccia; delle quali cose ad una ad una anderò parlando.

Premessa dunque la benedizione della semenza, ed imploratone da Sua Divina Maestà l' effetto per tale importante entrata; quanto al metterli dirò: Non è forse vero che se nascono male, ordinariamente parlando, riescono anche male nel decorso della lor vita?

non abbiano pertanto troppa fretta le Donne nel farli nascere; ma vadano a tempo, e con caldo naturale senza servirsi di fuoco, o delle Stufe: procurando che venuta la stagione opportuna, che suol esser nel Mese d' Aprile, nascano almeno prima dell' ultimo quarto della Luna, col fine che vadano al lavoro entro la Luna vecchia susseguente. Si vada dunque disponendo la semenza al nascere per una settimana e più, ponendola in pannolino: avvertendo di porne poca quantità per fazzoletto e distesa, quando si mette a covare, acciò nascano sani, vigorosi ed uguali. Consiglierei ancora a far soccede piccole; oppure se grandi, mettere la semenza in due tempi, qualora la stagione non dia fretta, come nell' anno corrente; cioè colla distanza almeno tre giorni da una muta all' altra, per dar facilità a' Villici di usarne il dovuto governo nel fine, mentre promettono molto, ma attendono poco, massimamente in questo particolare. Le stanze per i Cavalieri siano asciutte, perchè poi non divengano Calcineroli. Quelle che sono situate verso Levante e Ponente sono le migliori.

CAPITOLO II.

Del modo di allevarli.

Quanto all' allevarli ognuno sa, che sul principio devesi servire delle foglie più tenere e più piccole. Nati che sono i Cavalieri, si levano dalla sementa, stando in luogo caldo al fuoco, e meglio al Sole, pure si tengano coperti in maniera, che sentano il calore, ma raggio solare non li tocchi ponendo sopra la sementa già nata primieramente o una Carta forata a

foggia di Crivello, oppure certa erba ben nota, detta volgarmente Danea, e poi sopra quella o questa le foglie piccole e tenere di Moraro; acciò sormontando all'odore delle medesime i soli Cavalieri nati, restino sotto la Carta o erba suddetta i semi da nascere. Allorchè sono sormontati si levano e si pongono sopra fogli di carta grossa, stroppicciati o sia fregati prima con erbe odorifere, e si portano vicini al fuoco in luogo caldo già preparato, e difeso dall'aria. E perchè per lo più nascono in due o tre giorni; così si deve usar diligenza nel tener separati quei del primo giorno da quei del secondo, e susseguentemente tanto sopra le carte, quanto sopra i tavolini, quando coll'andar del tempo non si raggiungessero, come spesse volte succede. Talvolta avviene che da piccoli per la lor debolezza restano sotto la foglia, e si perdono; in tal caso è necessario trasportar di frequente in altri fogli quelli che son venuti al di sopra, ajutando con nuova foglia gli altri ad ascendere.

Si mutano i Cavalieri immediatamente avanti e dopo le dormite, levandoli destramente, e non ripiegandoli a rotolo per non nuocerli, e ponendo i letti a parte per accogliere con foglia sparsavi sopra quelli che vi restano dentro. Quando sono delle quattro, si mutano ogni altro giorno; e più spesso, s'è tempo caldo; nettando sempre i tavoloni con erbe odorose. Si avverte che nel mutarli la prima volta dopo le dormite, si trasportino in altro sito quei che non sono levati, gettando via i guasti acciò non infettino i sani. Per tali riguardi sarebbe più utile e sicura regola il servirsi delle reti, come usano i Trentini, i quali ogni volta che mutano i Cavalieri principiando dalla dormita delle tre o almeno delle quattro, stendono sopra i tavoloni una rete fatta a tal uso, dandovi sopra il

suo pasto di foglia; e frattanto che i Cavalieri sormontano, attaccano la rete suddetta d'intorno al tavolpne di sopra alzando il quale resta in aria la rete co' Cavalieri: quindi hanno pronto il comodo di trasferire quelli che ancora dormono, e di nettare i tavoloni. Ciò fatto calano le rete, e restano ivi i Cavalieri netti, eguali, e senza pericolo che siano offesi. E siccome in tal modo rimangono obbligate le reti sotto ai Cavalieri ne riservono una sempre in libertà per servirsene successivamente all' istessa maniera.

Riguardo al fuoco, alcuni sono d'opinione che male sia usarlo; l' esperienza però ne insegna tutto in contrario, mentre a vero dire dal fuoco usato in buona forma dipende in miglior parte l' esito de' Cavalieri, accelarandone questo la vita, e rendendone più breve e meno pericolosa l' infermità delle dormite; e perciò più vegeti riuscendo, maggior quantità, e qualità miglior di gallette producono. La regola dunque del fuoco sia questa. Si procuri di far ascendere col fuoco l' aere delle Camere dove si nutriscono i Cavalieri nel principio della lor vita a quel grado di caldo, a cui nel fine ascenderà col benefizio della stagione, moderando nel progresso conforme avanzerà il caldo naturale. Si osservi però che la mattina, la sera, e la notte fa più fresco ordinariamente che nel decorso del giorno: così ancora succedono alcuni giorni più freddi a cagion di pioggia o di vento; onde in simili casi ove manca natura, arte supplisca. Piacemi perciò l' uso del termometro da alcuni introdotto con sommo vantaggio, il quale appuntando al grado temperato più o meno, giusta la cognizione di chi governa i Cavalieri, al medesimo grado col fuoco si mantiene sino al fine, accrescendo, diminuendo, oppure levando affatto il fuoco secondo il bisogno. È necessario anche introdurre di

quando in quando ne' luoghi de' Cavalieri qualche tratto d' aria temperata allorachè il tempo è placido affin di purgarli da qualunque mal odore e conservarli sani.

Prima che i Cavalieri dormano delle quattro, gl' ineguali di età si separino anco di camera; rari essendo quegli anni, nei quali fogliati delle quattro non abbiano bisogno di aere più che di caldo; sinchè non potendoli fogliar tutti nel medesimo tempo per la differenza dell' età, si rende necessaria tal separazione per mantenerli tutti nella loro aria competente, cioè i fogliati nella temperata, e quelli da fogliare nel caldo pur temperato. Si guardino in tal tempo dal caldo, massimamente nelle notti, che più facilmente per il fresco esteriore si terra nelle case, come succede anche nei giorni nuvolosi. Giova ancora temperare l'umidità della mattina e della sera col fumo de' letti abbrucciati al di fuori delle case. S' avverte per ultimo di riguardarli sempre con gelosia dagli strepiti e cattivi odori, come pure dal lasciarvi sopra cadere oglio per non farli tramortire, usando di tratto in tratto un qualche profumo di legni odoriferi o di carni arrostite per mantenerli vegeti e sani.

CAPITOLO III.

Del mantenerli o sia pascerli.

Siccome dalla buona o cattiva qualità de' cibi dipende la buona o cattiva sanità de' Corpi, così devesi usar diligenza a mantenere i Cavalieri con foglia proporzionata al lor naturale. E perchè tra' Morari alcuni sono di pola, cioè, di prima battuta, altri di bronza, cioè di più battute, alcuni casalivi o di ter-

reno morbido, ed altri di terren magro, essendo necessario servirsi di tutti, si usi questa cautela. Dal principio finchè sono avanzati dalle quattro, si cibino di qual Morari si vogliono, cominciando però dai più giovani, eccettuato il primo pasto dopo ciascuna dormita, quale dev' esser di foglia di bronza. In fine poi, cioè negli ultimi tre o quattro giorni si cibino sempre di quelli di bronza e magri, perchè la foglia di pola, o morbida per la sua interna umidità lor nuoce, e vanno poscia male sopra i boschi. Nel principio li si diano tre pasti scarsi al giorno, nel progresso per i tre pasti mediocri secondo si osserva che la mangino; e negli ultimi tre o quattro giorni anche quattro pasti abbondanti, perchè quando abbiano ben mangiato in quest' ultimo tempo, fanno migliori gallette. Nel principio e fine delle dormite li si diano solamente quattro foglie sparse una volta o due al giorno, acciocchè li primi a levare e gli ultimi a dormire abbiano con che nutrirsi. In caso di continue pioggie massime quando sono delle quattro, si tenga pelata la foglia un giorno per l' altro affine di poterla asciugare, ed abbiano da mangiare. Non essendo a tempo di poterla pelare un giorno per l' altro è meglio in tal caso che perdano un qualche pasto interrotto per farla in tanto asciugare, mentre la foglia bagnata li rende infermi. S'osservi finalmente di separare dalla foglia per quanto mai si può le More troppo mature come nocive per la lor corruzione.

CAPITOLO IV.

Del porli al lavoro, ed ordinare i boschi.

A guisa di nave, che dopo felice corso sul mare patisce naufragio in porto, così avviene alcune volte a' Cavalieri, che dopo essersi mantenuti belli e sani fino alla metà di tanti disagi; periscono poi sopra i boschi con doppio rammarico di chi li mantenne ed allevò. S'abbia dunque questa attenzione. Come non dormono, nè levano mai tutti d'accordo, così non si pongono al lavoro tutti ad un tempo; ma in due o tre volte, secondo appariscono maturi; perchè se sono garbi, non fanno buona galetta: Se troppo maturi, non hanno lena di lavorare. Nel levarli da' tavoloni non vi si frammischino i guasti, nè si empiano troppo le mani ed i vasi per non pregiudicar alla loro delicatezza: I vasi siano larghi e piani, votandoli subito e con destrezza sopra le fascine già preparate, affinchè non restino in alcuna parte offesi. Tutte le fascine sono buone ma osservo, che i Cavalieri lavorano meglio sopra quelle di Moraro, forse perchè più confacenti al lor naturale, o perchè di sua natura non affettandosi tanto come l'altre, lasciano nel loro vacuo maggior traspiro dell'aria. S'aspetti qualche tempo a drizzarle e comporerle in boschi fin tanto che siano ben distesi e attaccati i Cavalieri. Ciascun bosco dev' esser di mediocre lunghezza composto di sole tre o quattro fascine al pari, con di sotto un piano di legnetti ad ognun pronti dalle cimature delle fascine medesime. Questi boschi si formano, come ognuno sa, sopra solari, fenili, e granari, o in luoghi asciutti, dove si possa dar e levar l'aria ed anche portar fuoco se occorre. Si coprano quand'è freddo, di lenzuoli più netti e leg-

gieri; e quand' è caldo, vi si pongano sopra solamente de' legnetti, o spazzature di campo, o ambrogani, o gramigna ben secca e purgata. In caso di tempo umido o freddo è bene per i primi due o tre giorni profumar i boschi con fumo odorifero, perchè questo li sveglia e li fa serrare.

CAPITOLO V.

Dello scoprire i bosci, e far la semenza.

A capo di quattro giorni dopo messi al lavoro i Cavalieri, purchè siansi serrati, devonsi discoprire, e disfar con maniera i boschi, acciò non si scaldino, e vadano poi malamente le gallette. Indi poi ad altri quattro giorni si raccolgano le galette, non frammischiando le guaste con le buone, e si usi attenzione di riporle in luoghi freschi, e di tenerle separate secondo il tempo de' Cavalieri che sono stati messi al lavoro per regola di cavar la seta fresca o solata. E poichè convien pensare di far la semenza per l' anno susseguentemente, si scelgano fra le migliori delle prime fatte tante libbre, quante oncie di semenza si desiderano. Si faccia osssservazione che quelle, le quali hanno la punta più acuta sono maschi, e quelle che l' hanno ottusa, cioè meno acuta sono femmine: poscia infilzate, si pongano a nascere in luogo fresco ed asciutto, riparato dall' aria. Nate che sono le poveggie, si lasciano accoppiare sopra le filze medesime, poi a tempo opportuno in una ed anche due volte al giorno si levano le femmine, e si pongano sopra un telo lino netto a far la semenza in luogo lucido e temperato, gettando via i maschi qualora di nuovo non abbisognassero. Io reputo meglio lasciar la semenza sulla tela fin tanto ch' è

passato il caldo, perchè così corre minor pericolo di nascere. Mitigata che sia la stagione, si levi la sementa destramente dalla tela con un coltello, bagnandola prima in vino puro, acciò nascano a suo tempo più vigorosi, si faccia poi ben asciugare in sito riparato dalle formiche, dai ragni, e da altri animali che la danneggiano. Ben asciutta che sarà nel detto modo la semenza, si custodisca in qualche vaso vetriato oppure in fazzoletti, o sacchetti di tela netta, in stanza ben difesa dal freddo, perchè non patisca. In fine istimo ottima cosa il ricordare ciò ch' è debito d' ogni Cristiano, offerir una qualche porzione di galette al sacro altare in segno di gratitudine, e in rendimento di grazie a Dio dator d' ogni bene.

TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE

DE' MORARI

CAPITOLO PRIMO

Del modo di piantare i Morari.

Siccome da un sodo e debole fondamento dipende la sicurezza o la rovina d' un edifizio così dalla buona o cattiva forma del piantar un albero dipenderà la di lui buona o cattiva riuscita; particolarmente parlando de' Morari da piantarsi nei terreni magri e sassosi, dove colla coltura difficilmente ancora riescono, e senza di essa si perdono facilmente.

Stimo superfluo il dire, che le buche da piantarvi i Morari, dovrebbono prepararsi un Inverno, o un' Estate avanti, della profondità di circa due piedi, e della larghezza di sei. Non credo però superfluo, ma anzi reputo necessario il ricordare che le bine de' Morari in tali luoghi si piantino sempre a fossa, la quale, perchè non sia di troppo dispendio, si formerà in questa maniera: Si ari prima il terreno almeno per la larghezza di piedi sei; poi si scavi detta aratura, indi si replichi lo stesso, e poscia si ari un' altra volta bene, scavando in questa terza aratura solamente le buche distanti l' una dall' altre pertiche. Piantati i Morari nella forma che si dirà, si ripone nella fossa la terra

scavato, rispiarmiandosi in tal modo la terza parte della spesa, e riuscendo l'impianto, come se fosse tutta scavata. Se permesso mi fosse oltrapassare i limiti del mio assunto, suggerirei bene il non ommettere di scavare la fossa intieramente in quelle situazioni soggette all'umidità, nelle quali sogliono seccarsi i Morari spezialmente in certe annate piovose, come appunto succedette pochi anni fa nelle contrade di Sandra, Colà, Castelnuovo, e simili dilatando la medesima fossa, e profondandola un terzo di più dell' ordinario, per formarvi nel fondo alla rinfusa un piano di sassi, che servono a preservarli dall' umido, e renderli men sottoposti a tale pericolo.

I Morari si possono piantare in due stagioni, cioè in quarantia di San Martino, oppure in Quaresima, in tempo però che la terra sia asciutta. Questi siano di calma, perchè in tali terreni troppo soggetti all' aridità i selvatici se s' incalmano quando sono piantati, di rado riescono. Siane parimente di buona sorta, e di mediocre altezza piantandoli fondi poco meno di due piedi, con riguardo, che quei che fossero curvi, restino rivolti in verso a mezzo dì, affin che si raddrizzino. Nel piantarli si empiano le buche di terra senza ghiaja o sassi, supplendo con altra terra di rive, o cavedagne, frapponendovi ancora delle glebe di codego in mancanza di letame. Subito piantati, si cuoprano i tagli di sterco bovino, mantenendoli così coperti, finchè germogliano, onde non penetri l'acqua, o il rigore del freddo. Si vestano poi di canne per ripararagli dagli ardori del Sole ed in alcuni siti si armino ancora di spine contro gl' insulti degli animali, mantenendoli in sì fatta guisa almeno cinque anni.

CAPITOLO II.

Dell' allevare e potare i Morari.

Non creda chiunque brama d' allevar Morari, di aver fatto quanto basta piantandoli nella suddeta forma, perchè sebbene questo sia il fondamento, sarà sempre il meno rispetto a tutta la fabbrica. Ciò che più importa, si è l' allevarli anche in modo debito, acciò d' anno in anno si avanzino sempre più e si conservino.

Non rincresca dunque al Padrone di visitare alle volte queste piante, principalmente quando son picciole, e subito che han germogliato, farle ischiarire ne' butti o siano germogli, acciocchè divengano più fatti quei che vi restano. Quando poi i detti butti abbiano fatto il legno, che suol essere in Maggio, si riducano a soli tre per pianta, e a due nelle piante più deboli; non mai a quattro, perchè col tempo non potendo scorrer le pioggie per la troppa unione de' rami corrodono il tronco, e s' insinuano nelle piante medesime. Ridotti che siano i Morari in tal guisa, nel terzo anno, ed anche nel secondo se hanno forza, si facciano testare in Quaresima a tempo opportuno i suddetti due o tre butti, che formano i primi rami sul tronco, alti un palmo poco meno secondo la qualità della pianta e del terreno, ma sempre appresso l' occhio. Colla medesima regola del primo anno si allevano anco sopra cadauno di questi primi rami soli altri due o tre germoglj, i quali dovranno formare i secondi rami. Similmente a capo di due altri anni si testano i detti secondi rami prima che buttino, e si allevano pure nello stesso modo non più di tre butti per cadauno dei medesimi rami. In tutto questo tempo non è utile valersi della foglia perchè restino più vigorosi.

Passati i suddetti quattro o cinque anni, deve il Padrone allevarli piuttosto bassi, acciò col tempo ombreggino il pedone ogni due anni sin che si accorge che cessano di crescere con egual vigore, facendoli lasciare due o tre soli occhj per ramo, col taglio tondo e vicino all' occhio, e levar i rami superflui. Non resti di farlo schiarire anco dopo cadauna potatura della superfluità de' germoglj sino al decimo anno. Venuto poi il tempo in cui crescono con minor vigore, deve farli potare solamente ogni tre anni nella stessa maniera. Fatti alquanto vecchj, comecchè hanno ancor meno di vigore, sarà meglio potarli solo ogni quattro anni, lasciandovi un occhio o due per ramo, ed alcuni anche a groppo, cioè al segno della potatura antecedente. Quelli finalmente che decadono, si testino avanti che germoglino, ai primi, secondi, e terzi groppi sopra il tronco, secondo il lor vigore, coprendo i tagli di sterco bovino, o si allevino nel modo detto di sopra come se fossero giovani.

E qui non posso mancare di raccomandar ai Padroni con tutta premura che facciano scelta d' Uomini pratici ed onesti, procurando che siano sempre i medesimi a far le potature. Nè anche posso ladare quell'uso pessimo in alcuni luoghi introdotto d' interessare gli Operai nella legna. Si piglino dunque a giornata, o al più ad un tanto al piede, con l' obbligo di far le fascine di giorno in giorno, dal che ne ridonda un sommo vantaggio. Voglio per ultimo ricordare ciò, che a tutti è già noto, ma importa assai di non differire a potarli più d' una settimana all' altra dopo pelati, e mai passata la metà di Giugno, essendo allora troppo avanzata la stagione.

CAPITOLO III.

Del coltivare la terra intorno a' Morari.

Suggerito il modo di allevare i Morari, rimane ora veder la maniera di coltivare la terra, dove sono piantati. Insistano adunque i Padroni a farla coltivare a debiti tempi, poichè da ciò dipende in gran parte la buona riuscita di tali piante, locchè da' Villici d'ordinario trascurasi facilmente.

Tre volte all' anno devon' esser ben arati, e zappati nel seguente modo: La prima volta si distolgono con due solchi per parte, e si zappano a San Martino, e poi si colano, cioè se gli dà la terra avanti che si agghiacci, con detti due solchi. La seconda volta similmente si distolgono, e zappano a pasqua, col solcare anche la vanezza che sia almeno di tre solchi lungo alle cavedagne, e in fine di Maggio si colano, formando in oltre la detta vanezza. La terza volta parimente si distolgono, e si zappano nel principio di Luglio, solcando di nuovo la suddetta vanezza; e nel fine di detto mese o nel principio d' Agosto si colano, riformando la vanezza predetta. Quelli poi che sono piantati ne' prati o ne' pascoli, si coltivano con una vanezza per parte oltre i due solchi. E siccome questi in tali siti sogliono patire il caldo più degli altri, qualor s' accorga che per questo effetto decadono, suggerirei a scavarvi un fosso per parte del codego laterale alla detta vanezza, otturandolo di mano in mano che si scava, affinchè si rimettano. A quelli finalmente situati nel mezzo dei campi arativi osservata la regola di sopra, basteranno i soli due solchi d' ambe le parti, guardandoli tutti dall' offenderli coll' aratro.

CAPITOLO IV.

Del modo d'ingrassare i Morari.

Per ingrassare i Morari è buono ogni letame, massime se sia consumato. Ma come questi son luoghi, dov' è scarsezza di grassa, e i Villici di mal animo soffrono d'essere tassati in questo particolore; e dall'altra parte essendo pur troppo necessario l'impinguarli; perciò senza disgustar i primi, si potrà beneficar i secondi, medicandoli se non altro, come suol dirsi, del loro medesimo pelo. Di grazia lor non si faccia questo torto, si riserbino i letti dei Cavalieri, e se ve n'è anche la Gallinella o sia sterco di Galline, e con questi s' ingrassino almeno i più giovani, e bisognosi specialmente qualora sono di potatura; tra' quali crederei i situati lateralmente alle siepi, come più soggetti a patire; oppure si benefichino di menadisse, o di codeghi. Non lodo il calzarli di terra, come fanno alcuni; perchè restando in quella parte ammolita la scorza, o radicando in alto, si rendono più esposti all'intemperie delle stagioni.

CAPITOLO V.

Del trapiantarli.

Tra i molti privilegj che gode l'Agricultura sopra tutte l' altre professioni, non è di sì poco rilievo questo, che mutando talora l'ingegnoso agricoltore l'idea, e risolvendo riordinare Arbori già piantati, lo fa, direi quasi, con quella facilità, con cui un ottimo Capitano mette in isquadra, e riordina il suo Esercito. Cosa invidiabile a chi dopo aver fabbricato un palagio non

può rimediare agli errori, e soddisfare alle nuove idee senza prima distruggerlo.

Volendo adunque trapiantare i Morari, e perchè siano in luogo ove rendano incomodo, o per renderli più ordinati purchè la grossezza del pedone non sia troppo eccedente, si trapiantino in Marzo con più radici che sia possibile. Questi tosto cavati si testano a' primi groppi sopra il tronco, e si piantino di subito con tutta diligenza alquanto più fondi, e ne' medesimi venti, nei quali ritrovansi posti prima di cavarli, come l'esperienza chiaramente ce lo dimostra. Si allevano poi, e si coltivano colle medesime regole dette di sopra.

TRATTATO
INTORNO ALLA COLTIVAZIONE
DELLE VITI

CAPITOLO PRIMO.

Dell' impianto delle Viti, e loro sostegni.

Che io voglia dar regole per piantare, e coltivare le Viti, sembrerà forse inutile cosa e superflua, quando essendovene tanta copia per fino nelle Città, si può credere che ogni benchè semplice ed inesperta persona ne abbia una sufficiente cognizione. Osservo però talvolta succedere, che meno di attenzione si usa nelle quotidiane azioni, che nell'estraordinarie; onde ne avviene che ancora si manca di certe circostanze, per trascuraggine delle quali di minor profitto riesce ogni operazione: Chiunque perciò desidera fecondare di Uve le proprie Campagne, non isdegni riflettere alle seguenti osservazioni.

Prima d'ogni altra cosa si scelgano i taglioli di buona sorte, o nell'istesso luogo, o ne' vicini; perchè molte volte accade che mutando qualità di terreno, mutano anche l' Uve la loro natura. Nelle Campagne magre, per le quali s' intende dar qualche regola, si prendano quelli di Vite Cremonese, Corvina, e Rossetta; e ne' siti meno magri ancora di Cagnetta, Tirodola, o Vernazza, come più fertili ed ubertose in questi terreni.

S' avverta che quella Corvina tirata in alto senza mai potarla, produce l' Uva per vino labrusco. Siano i taglioli piuttosto corti e grossi, quali subito tagliati si pone in acqua la parte che va sotterrata, e vi si lascia per alcuni giorni; poi si piantano in quarantia di S. Martino quattro per parte al pontezo, fondi almeno un piede distesi due a due ordinatamente, e distanti quasi un piede dai pontezi, per così rimettere gli uni e gli altri facilmente.

Parlando de' pontezi, pare che l' Oppio sia alle Viti molto opportuno; tuttavia vedo dall' esperienza che nel terren magro non cresce a sufficenza per mantenerle. Così non lodo i Marascari, Brognari, Olmi, Rizzi e simili, che crescono bensì con prestezza; ma colla moltitudine de' germogli infettano i campi; nè meno la Nogara come nociva alle Viti. Sarà però meglio piantarvi Cirezari, Olmi Bianchi, e Frassini; e nei siti migliori anche l' Oppio mi sembra cosa assai utile il piantarvi, ad ogni due poste pure dei Moraretti selvatici, facili ad allevarsi negli Orti con la semenza di Moraro all' uso Mantovano per ricavarne oltre i pali anche la foglia, allevandoli però a modo di Pentezi, e non di Morari. Siano tutti questi Pontezi di mediocre grandezza, e di quelli non puramente seminati, ma trapiantati, ponendoli fondi un piede e mezzo, all' istessa fondezza scavando tutto il fosso. Questi ancora beneficbino con terra di cavedagne più che sia possibile prima d' otturar il fosso intieramente.

CAPITOLO II.

Dell' allevare le Viti, e i Pontezi.

Le Viti sogliono testare tre o quattro anni dopo piantati i taglioli secondo la qualità del terreno ai primi due occhi sopra terra in Quaresima ed in Luna nuova. Nel primo anno s' allevano da detti occhi due rami per vite, liberi dalla Superfluità de' Germogli; la quale superfluità si dovrà levar dal tronco delle Viti in ogni tempo. Nel secondo anno pure in Quaresima si riducano i detti rami ad un solo per vite il più forte col testare anche questo, lasciandovi due soli occhj. Nel terzo anno poi si potano parimente in Quaresima, con lasciarvi un solo ramo per Vite fatto a tirella il più vigoroso con due occhi fra la legatura del medesimo ramo e la testatura della Vite; e così susseguentemente, affinchè producano i rami per l'anno seguente da formar le solite tirelle ad un solo ramo per Vite il principale, recidendo i rametti; alzandole d'anno in anno fin che sono arrivate alla testatura dei rami dell' arbore. In questi anni si tengono sostenute alle frasche e pali per non aggravare il pontezo non per anco bastante a sostenerle. Ridotte che siano alla suddetta testatura dell' arbore per quanto mai sia possibile si mantengano a tal segno, ponendole sempre in Luna vecchia nell' istesso modo. Siccome col progresso del tempo taluna trascorre l' antedetta testatura, così in tal caso s' abbia attenzione di lasciarvi sotto la legatura un germoglio detto da' Villici sperone con due occhi, e non essendovi di testar la Vite al groppo che pare opportuno, acciò produca i consueti due rami, e non oltrepassi il segno predetto. Qualor occorra in qualunque età rimetterle, si tratteranno nella seguente

maniera: si sradica la metà d'una delle viti dalla parte più numerosa, e si sotterra ben fonda passando a quella mancante con i due rami, che si troverà avere, disposti e recisi a guisa dei taglioli, da' quali si produrranno in breve tempo due viti. In caso poi che detti rami non fossero sufficienti ed opportuni, è necessario testarli ambedue, ed allevarvi tanti rami da trattorare l'anno successivo, quante Viti si desiderano rimettere.

Tutti gli arbori che servono di sotto alle Viti si testano dal pedone presso l'occhio in Quaresima tre o quattro anni dopo piantati, alti due piedi circa. Nel primo anno sul fine d'Aprile si allevano da questi quattro ordinati rami di moderata larghezza, acciò siano dominate dal Sole le Viti, e divenuti gagliardi possano sostener le tirelle, mantenendoli netti dai brutti superflui. Passati altri tre anni, si testano parimente in Quaresima i detti quattro rami appresso all'occhio alti pure due piedi circa dal tronco. Per cadauno di detti rami s'allevino due o tre pali, tagliandone dalla stessa testatura una terza parte all'anno, acciò restino annualmente provvedute le Viti. In detto corso d'anni non si debbono pelare, testando i pali successivamente sempre nel medesimo sito.

CAPITOLO III.

Del coltivare la terra intorno alle Viti.

Ancora le Viti si arano tre volte all'anno, distogliendole, zappandole, e colandole ogni volta con due solchi per parte, cioè a S. Martino, e in Primavera, e in Luglio, finchè siano ridotte allo stato di compiuta tirella, dopo questo tempo si coltivano nel seguente

modo: Si distolgano in Quaresima pure con due solchi per parte, e si zappano, e si colano poi un solco per párte, allorchè principiano a germogliare, e con l'altro solco solamente in Maggio, acciò vengano meno infestate dall' erba. Di nuovo si devono distorre almeno avanti S. Giacomo di Luglio con un solco per parte, ed in Novembre colare col detto solco. I Villici vi stiano distanti coi seminati tre piedi per parte per poterle coltivare nel detto modo. Così pure non vi lascino dopo la vendemmia andare gli animali attraverso, dal che ne viene la rovina delle Viti medesime.

TRATTATO
SOPRA LA COLTIVAZIONE
DELLE SIEPI

CAPITOLO PRIMO.

Impianto delle siepi.

È così scarso a' giorni nostri il Territorio Veronese di legne, almeno in queste contrade, che con istupore ho udito negli anni scorsi essere state pagate nel tempo dei Cavalieri le fascine di rovere anche ordinarie fino lire trenta per carro. E questo non d'altro procede a mio credere, che dal svegri fatti in ogni parte, per i quali sono stati esterminati i boschi, e cespugli. Osservo ancora che nelle magre Campagne v'è tanta penuria di frasche e di pali, onde sostentare le Viti, che i Padroni sono in necessità di spendere non poco danaro per farne provvigione. Benedetto dunque sia sempre chi inventò la maniera di renderle fertili di legne e di pali, coll'introdurre le Siepi senza perdere l'entrate dei svegri. Volesse Iddio, che ogni Padrone s'innamorasse d'una tal coltivazione, che la nostra Patria costretta tanto non sarebbe a ricorrere a' bisogni forestieri con non poca perdita di soldo. Nè creda qui alcuno, che si richiedano molti anni a formarle, mentre in brevissimo tempo, come dall'esperienza si vede, si allevano, e tagliano.

Molte sono le piante atte a formar dette Siepi; ma sopra tutte il Bolcefrino ne' luoghi magri e sassosi riesce a maraviglia: legno che da sostegno e da fuoco non la cede a qualunque altro più forte. Questi siano di quei trapiantati, o in quarantia di S. Martino, o in Marzo si piantino fondi un piede e mezzo, ed altrettanto distanti l' uno dall' altro, a fossa larga almeno due piedi, beneficandoli massime nel magro con terra di cavedagne prima di sotterrarli. Il Persico ancora è ottimo, piantato nella stessa forma che il Bolcefrino, purchè il terreno non sia così magro. Crederei opportuna anche la Nogara, piantata nell' istesso modo, ma in maggior distanza del Bolcefrino, mentre viene in ogni luogo. Di non poco utile finalmente saranno quelle formate di Moraro, ed è facile l' introdurle, o colle radici levate dalle Morarie piantate a fosso; o colla semenza degli stessi Morari seminata in quarantia di S. Martino a solco in terren ben lavorato, mescolata però con acqua, e sterco bovino, non sotterrandola troppo. Nati poi i Moraretti si nettino dall' erba, e si riducano in una sola fila distanti un piede l' un dall' altro, sotterrando affatto il detto solco.

Per non occupar il terreno, tali Siepi si piantano ai lati della terra meno fruttifera, cioè lungo ai prati, agli arzeri, ai pascoli, ai fossi, e dietro alle marogne, e ne' confini de' campi. Saria perciò il grande vantaggio a' Padroni l' allevarsi negli Orti ogni sorta di piante, e specialmente di Moraro, come dote necessaria, e principale di queste nostre Campagne.

CAPITOLO II.

Modo di allevare le Siepi.

Si allevano dette Siepi col testarle a capo di tre o quattro anni al più, alquanto prima che comincino a buttare, basse a terra, cioè agli ultimi occhi. Dopo testate convien, quando hanno germogliato, schiarire i germogli acciò divengano più forti quei che vi restano, ed allorchè avranno fatto il legno ridurne quattro circa per pianta, di quei più dritti, per poterle arare liberamente fatte grandi. Chi poi bramasse unicamente le legna per fascine, e non per pali, tralasci di schiarirle. Passati altri tre o quattro anni, secondo la qualità del terreno, si fa nuovamente il taglio in quarantia di S. Martino, e in Marzo, pure basso alla testatura prima, e così successivamente. Si guardino queste Siepi, come anche ogn'altra pianta, dagli animali, massime quando son di prima buttata.

C A P I T O L O III.

Del coltivare la terra intorno alle Siepi.

Le Siepi si devono arare tre volte all'anno con due solchi per parte, cioè distorle zapparle e colarle in Marzo, o in Luglio, e in Novembre, e non potendole arar da una parte, si facciano vangare.

S' avverte in ultimo luogo di mai non permettere che vengano arate, o vangate piante di qual si sia sorta, qualor il terreno sia troppo bagnato, o troppo asciutto; così pure che non siano pelate se non passato il mese d'Agosto e i Morari se non brumati, incaricando perciò i Lavoranti a seminarvi il bisognevole di pastura affinchè non siano necessitati a pelarle prima di detto tempo. Il tutto però riescirà vano quando non si metta per fondamento di tali diligenze, spese e fatiche il santo timor di Dio.

TRATTATO
SOPRA LA COLTURA
DELLE API

CAPITOLO PRIMO.

Delle qualità delle Api, Re, o Pecchioni.

Abbiamo da Aristotile nel suo Libro *de Longa Vita*, cortissimo essere il vivere degli Insetti, e pel contrario assai più lungo d'alcuni altri Animali quello delle Api, per la ragione che suppliscono queste col miele, cibo molto salutevole, di cui continuamente si pascono; a quell' umido, e caldo che loro manca, sino agli anni sei, vivendo, com' egli scrive nel quinto della Storia degli Animali, benchè in Virgilio si abbia sino ai sette, e nello Spettacolo della Natura sino agli otto, e di vantaggio ancora. Perilchè oltre l'altre molte prerogative, anche per questa meritano essere tenute in maggior pregio di quello che in fatti qui si tengono; non dovendosi però far di tutte la medesima stima, mentre non sono tutte ugualmente fruttifere, per esservene di molte sorte.

Si trovano delle Api grandi, nere, e pelose: altre men grandi, ma più rotonde, fosche, e di pelo rosso: altre più piccole: ma lunghe, di color alquanto più chiaro: altre in fine ancor più piccole, minute, più lunghe, più agili al volo, liscie, di ventre acuto, e di

color d' oro; e queste sono appunto le più fruttifere, come dice l'istesso Aristotile, delle quali conviene averne più cura delle altre; e lo approva anche Virgilio nel primo della Georgica.

. . . . . *Apibus quanta experientia parcis;*

o come altri leggono, *parvis,*
e nel 4. della Georgica:

Ardentes auro, et paribus lita corpora guttis.

Una d'esse se ne trova per ogni sciame più lunga, e più grossa di tutte senza aculeo, o sia pungiglione, di color più vivo, e più rossiccio, e di portamento grave, e posato, che tengono in conto di loro Madre, e Regina, come unica atta alla generazione, e sempre feconda; essendo le restanti Vergini e con l'aculeo; la quale corteggiata continuamente da dieci, o dodici Api, va deponendo le sue Uova in diverse cellette, ed esce rade volte dall'Alveare, come narra il Pivati nel suo Dizionario scientifico, abbenchè nello Spettacolo della natura Tomo I, Dialogo 6, si tenga per certo, che abbia anch'essa il pungiglione, e possa essere corteggiata da molti Pecchioni destinatile, come si crede, per la generazione; e ch'essa possa produrre per sino sei, o sette mila figliuoli all'anno.

Tutte però concorrono (segue il detto Autore) alla sua fecondità, riscaldano alcune di dette Uova finchè diventano vermicciuoli; altre innaffiandoli, ed altre provvedendoli di nutrimento, finchè si sieno a poco a poco ingrossati; altre conducendoli seco a succhiare i fiori, riguardati da ognuna come proprj figli; e nel fine dell'Estate, in cui finisce la generazione, uccidono tutti i maschi, cioè i Pecchioni superflui:

Ignavum fucos pecus a praesepibus arcent.

Virgilio in detto lib. 4, perchè questi, come scrive il Columella nel suo libro 9, *de Re Rustica;* non solo non raccolgono, ma anzi consumano il raccolto altrui: *nam neque alimenta congerit, et ab aliis inventa consumit;* reggendo, e governando mirabilmente il tutto sotto una sola Regina, o, come altri vogliono, sotto un solo Re.

I Re sono lisci, senza pelo, senza pungiglione, e più grandi delle Api ordinarie, dal detto Virgilio distinti in due sorte nel medesimo libro 4, cioè, altri squallidi, di color cenericcio e pigri, quali sono i peggiori; altri risplendenti a guisa dell'oro, e di bello aspetto, ed agili, e questi sono i migliori:

Altera erit maculis auro squallentibus ardens:
(Nam duo sunt genera) hic melior insignis, et ore,
Et rutilis clarus squamis: ille horridus alter.

Dalle memorie dell'Accademia delle Scienze, rapportate nello Spettacolo della Natura, abbiamo, che i Pecchioni sono senza pungiglione, e d'un color più scuro delle Api, e di questi ve ne sono due sorte; alcuni più lunghi, e più grossi delle Api; altri della grandezza dell'Api ordinarie, quali si crede, ch'esse si riservino pe' bisogni dell'anno avvenire; ciò argomentando dal vedere la Regina nella Primavera nuovamente feconda.

CAPITOLO II.

Dell' opportuna situazione, e pastura per le Api.

Si procuri di collocar le Api in luoghi rimoti, e non soggetti troppo al vento, perchè impedirebbe loro

l' uscita alla Campagna, e maggiormente il ritorno che fanno cariche di cibo; così Virgilio, lib. 4.

Quo neque sit ventis aditus) nam pabula venti
Ferre domum prohibent.

nè soggetti molto all' Eco, perchè il rimbombo di questa le farebbe fuggire, come osserva Lucrezio, lib. 4, *de rerum Natura.*

I Giardini, Orti o altri luoghi all'aperto, ma chiusi, onde non possano essere disturbate, perchè amanti della quiete, e non esposti nè al troppo freddo, nè al troppo caldo, sono i più opportuni; lontani però dalle Tegi, e dai Tassi, perchè queste piante, a detta del Columella nel citato libro 9, sono loro nocive:

At tiliae solae ex omnibus sunt nocentes; taxi repudiantur.

Gli Alveari, o siano Cassette delle Api, si debbono porre presso qualche muraglia, alte da terra circa tre piedi, perchè non sieno sì facilmente molestate dalle Lucertole, Vermi, Biscie, o altri Animali nocivi, nè de' Venti; ed in quanto vi fosse timore de' ladri, si debbono tenere sotto l' occhio della Casa del Padrone, o del Custode, come insegna il citato Columella, lib. 9.

Queste Cassette debbono essere sostenute da pietre, o saldi legni, e che abbiano qualche coperto di sopra per difesa dalla intemperie delle stagioni, avvertendo che siano rivolte a mezzo giorno, participando alquanto di Levante, perchè le Api possano sortire alla pastura nel primo spuntare del Sole, *ut apricum*, il detto Columella, *habeant Apes matutinum egressum*; e se fossero molte, si mettano pure filatamente unite, che ciò riesce anzi di maggior vantaggio, perchè, essendo Animali sociabili, quanto più sono vicine, tanto più a vicenda lavorano.

Inoltre è necessario che le dette Cassette sieno difese dall' ombra di qualche pianta o altro, dal Sole dell' Estate, acciocchè il troppo caldo non disecchi, nè liquefaccia il miele, in modo però che non resti impedito alle Api il libero transito, e non imbarazzi gli Alveari.

Obviaque hospitiis teneat frondentibus Arbor.

Lo stesso Virgilio nel citato Lib. 4 della Georgica.

I luoghi circonvicini, oltre quella quantità de' prati, e fruttari, che parerà propria secondo la moltitudine delle Api, si rendano fertili d' erbe, e di fiori, come sono il Timo, la Melissa, Isopo, Borraggine, Maggiorana, Salvia, Rosmarino, Lavanda, Puleggio, Spigo, Giglj, Viole, Rose, Papaveri, Trifoglio, ed altre di qual si sia sorta confacenti al terreno, perchè, al dir, del detto Lucrezio, le Api succhiano il loro pascolo da qualunque fiore.

Floriferis in saltibus omnia libant.

e particolarmente in questi paesi le prime quattro, come più florifere dell' altre; avvertendo che di queste, o di quelle de' prati, ovvero de' campi ve ne sieno sempre in abbondanza, acciocchè in ogni tempo abbiano con che nutrirsi, e che non vi vadano perciò gli Animali quadrupedi a pascolare, onde non resti illesa detta loro pastura.

. . . . . *Neque oves haedique petulci*
Floribus insultent, aut errans bucula campo
Decutiat rorem, et surgentes adterat herbas.
Virg. sul principio d' esso, Lib. 4.

Presso la situazione delle Api (quando non vi sia qualche Ponte) è duopo mantener loro da vicino in poca eminenza alcuni Vasi riempiti spesso d' acqua

pura con entro de' sassi, o legnetti galleggianti, acciocchè le Api dalla vicinanza, e comodità dell'acqua si preservino dalle insidie delle galline, ed altri animali che le divorino, e non corrano pericolo d'affogarsi; tenendole perciò lontane anche dall'acque stagnanti; ma particolarmente dalle putride, e così da qualunque altro odor cattivo, quale al dir d'Aristotile nella sua Storia degli Animali, Lib. 9, sommamente abborriscono.

CAPITOLO III.

Degli Alveari, o sieno Cassette per le Api; tempo di provvederle, e modo di trasportarle

Molti sono gli abusi, che apportano pregiudizio alla conservazione delle Api nella materia, e forma delle Cassette, principalmente di questi Territorj, voglio dire, il dannosissimo costume di porle in Alveari fabbricati di legnami amari, da esse abborriti, uniti con chiodi, ed altri ferri, ovvero di scorze d'Alberi, o di Alberi forati, dritti in piedi, e l'estremità d'essi coi buchi del transito loro troppo grandi con altri disordini di gravissimo danno, disperdimento delle Api, e pregiudizio del loro lavoro; perchè siccome le Api principiano i favi, cioè i fieli dall'alto, e li fabbricano a perpendicolo; come si osserva nello Spettacolo della Natura, Tom. I, Dialogo 6, con gli Alveari essendo in tal guisa formati riesce il sito tanto angusto, onde non si possono far quelle operazioni, delle quali a suo luogo si tratterà.

Per levar adunque codesti pregiudizj, debbonsi fabbricare gli Alveari di tavole di Pezzo, Pino, Larice, o altro Albero odorifero, ben secche, liscie, e pulite

al di fuori, e nette da ogni tarlo della grossezza d'un oncia, ma rozze al di dentro, connesse con incastri, e stecchi ben forti senza ferro di veruna sorte, perchè questo le farebbe in qualche parte putrefare, come descrive il Falchini, Scrittor Fiorentino, nella sua nuova e vaga Istruzione intorno le Api, stampata in Firenze l'anno 1747.

Riguardo poi alla forma di questi alveari (segue il detto Autore) dee esser quadrilunga, a guisa appunto di Cassetta, non diritti in piedi, ma rivolti e distesi al lungo, perchè l' Api vi si mantengano, ed alberghino più lungamente, o comodamente, della lunghezza d'un braccio ed un terzo di Firenze, che fa due piedi, e oncie tre di Verona, secondo l' insegnamento del Perini, dell'altezza e larghezza di mezzo braccio Fiorentino, il quale fa oncie dieci, e un quarto del piede Veronese, con cinque buchi nel mezzo della facciata pel transito dell'Api, della grandezza dei loro Re, e non più: *Angustos habeant aditus*, parla chiaro Virgilio; perchè sieno meno molestate dagli animali; fatti però traversalmente: avvertendo, che sia ben chiusa ogni altra fissura con sterco bovino fresco, perchè allo scuro lavorano meglio e nel Verno restano più riparate dalla rigidezza dell' aere. Nell'altezza, e larghezza de' quali Alveari mi pare che il Falchini prenda qualche sbaglio; imperciocchè, formando le Api i loro favi a perpendicolo, della lunghezza d'un piede, e larghezza di mezzo piede, come saggiamente si osserva nello Spettacolo della Natura; ognuno vede dover essere queste misure parimenti d' oncie dodici, che compongono appunto il piede, se vi hanno da capire i fieli medesimi.

Si avverte, che i lati di dette Cassette sieno fermati in dentro dal piano almeno un' oncia, ed il coperchio

in fuori tre oncie da tutte le parti, perchè non v' entri l' acqua; e che la facciata sia tutta d' un pezzo, e liscia anche di dentro, e che possa aprirsi per poter visitar liberamente le Api quando occorra, e levar i fieli, cioè le panne, come in seguito andrò descrivendo, senza apportar nocumento a questi industriosi ed innocenti animaletti tanto encomiati da S. Francesco di Sales, e da altri Santi: il che si vede praticato nella Toscana, ed in altri Stati, e Territorj simili a questi nostri, come ce ne fa testimonianza l' anzidetto Falchini.

E perchè non accada, come avviene a molti, di lasciare miseramente fuggire le Api per mancanza di Alveari nuovi, allorchè i vecchi sono per isciamare convien far preparare qualche tempo innanzi le Cassette occorrenti da sostituire ai detti Sciami nello stesso giorno che le Api sciamano, poichè, appena levato il Sole del giorno seguente, sen volano talmente, che non è più possibile il riaverle.

Volendo poi trasportare da una contrada all'altra, o da una Villa ad un'altra, i detti Alveari, si avverte ciò doversi fare in tempo di notte, e chetamente, coprendone gli Alveari con Pelli, o altro, per non ismovere i fieli; e non irritar le Api, come osserva il Weckero, lib. 8, *de secretis Apum*, cap. 46, da cui pure si approva la già detta maniera di fabbricare gli Alveari medesimi con queste parole: *latitudo sit cubi talis; longitudo duorum cubitoram;* intendendosi per *latitudo*, anche l'altezza; in conseguenza stesi al lungo, come ho dimostrato di sopra.

CAPITOLO IV.

Della vera maniera di trattenere, e prendere le Api che sciamano.

Tutte le Api, come osservo nello Spettacolo della Natura (quando sono cresciute in tal numero, che non si possono più allevar nuovi parti senza restrignersi) sciamano unitamente d'accordo per abbandonare il proprio Alveare, e foggirsene furiosamente altrove; ma non tutte, dice il Falchini, a' tempi stessi; onde conviene prima sapere, che quelle che sciamano nel mese di Maggio, e talvolta anche in quello di Giugno, sono buone e da praticar ogni diligenza per ripigliarle; ma quelle che sciamano dopo il detto mese di Giugno, sono cattive e vagabonde, per il più senza Re, conseguentemente difficili a trattenersi nei loro Alveari, ancorchè si perdano, e da non farne conto, perchè provenute da figli creati fuori di tempo.

Due segni osserva il Falchini precedere la loro partenza: il primo sono varj globi, che di sè stesse formano intorno ai buchi del loro Alveare: il secondo è uno straordinario rumore che fanno dentro e fuori della Cassetta, in tal guisa proseguendo otto giorni circa, sin tanto ch' escono i nuovi Re colla loro giovanile comitiva, per abbandonare ad un tratto la loro vecchia abitazione desiderando nuova Casa; quella lasciando sempre in possesso delle Api vecchie, come si raccoglie dallo Spettacolo medesimo della Natura.

In questo tempo si rende perciò indispensabile l'attenzione d'una guardia, perchè non fuggano senza speranza di riacquistarle, e particolarmente nelle ore più calde del giorno, nelle quali sogliono sciamare, affine di poterle trattenere nel seguente modo.

Primieramente bisogna aver pronto qualche metallo da battere più, o meno, secondo che sono alte, o basse, per interrompere la loro fuga, che da esse viene intrapresa colla scorta delle loro trombiste: sicchè perduto il di loro incamminamento, s' arrestano ingannate dal suono del detto metallo, che vien da esse creduto il sussurrar appunto delle medesime trombiste a detta del Falchini; oppure una campanella da suonare, per avvisarle, che vi è a loro disposizione una Casa; questo squillo è da esse forse creduto un tuono, a cui debba succedere qualche pericolosa tempesta, come si osserva nello Spettacolo della Natura; qual suono dee farsi vicino a qualsivoglia sorta d'Albero, a cui più prossimo sia lo sciame che fugge, perchè più facilmente si fermino, e posino sopra i di lui rami, come dice l' istesso Falchini.

Fermate che siensi, debbonsi tosto spruzzar di Vino generoso, e così fare di quando in quando siano passate l' ore calde, perchè non intraprendano di nuovo la fuga, dalla quale poi, al dir del Falchini, sarebbe difficile arrestarle: avvertendo, che, se lo sciame è notabilmente diviso in due parti, bisogna porne una parte in una Cassetta da per se, e cosi l' altra parte in altra Cassetta, perchè questo è indizio, che in quella compagnia vi sono due Re, oppure ammazzare uno d' essi Re, non difficile a discernersi colla cognizione data nel primo Capo, per porle, come a mio credere sarebbe meglio, in un solo Alveare, massime se fossero poche; giacchè soggiornano insieme pacificamente, sin tanto che vi è sito, come osservo nel detto Spettacolo della Natura.

Circa poi l'ore ventiquatto dello stesso giorno, deesi spruzzar nuovamente le dette Api come sopra, tagliare tosto il ramo, e scuoterle tutte ad un tempo

nella nuova cassetta: strofinata prima al di dentro con qualch'erba odorifera, ovvero non essendo possibile tagliare il ramo, sottoporvi la cassetta, e scuotervele con la mano inguantata, o, non potendosi sottoporvela, in tal caso porvela, al di sopra, e farvele entrar col profumo, di cui si dirà nell'ultimo Capo; ivi lasciando la detta cassetta ben chiusa tutto il giorno seguente, coi buchi però aperti acciò possano entrarvi ancora quelle che fossero cadute a terra, o in vicinanza disperse ad unirsi con le loro compagne. Quindi il custode dell'Api. passato il detto giorno, e chiusi i buchi di detta Cassetta, l'asporterà agiatamente al luogo destinatole; riaprendo i buchi medesimi, come insegna il Falchini anzidetto. Se poi ritornassero a contrastare, debbonsi spruzzar di polvere: poichè si acquietino, come vuole Virgilio nel mentovato lib. 4.

Pulveris exigui jactu compressa quiescent

CAPITOLO V.

Del tempo, e modo di levare i fieli, e di ammazzare le Api.

Il vero tempo di levare i fieli, a detta del Columella nel citato lib. 9. c. 15. universalmente si è, quando le Api scacciano, ed uccidono i Pecchioni come inutili, e dannosi, il che fanno nel fine dell'Estate, terminata che sia la generazione: *Mox vere transacto sequitur, ut dixi, melis vindemia, propter quam totius anni labor exercetur, ejus maturitas intelligetur, cum animadvertimus fucos ab*

Apibus expelli, ac fugari, quod est genus amplioris incrementi similimum Apis; sicchè cadendo il fine dell' Estate in questi paesi ai 21 di Settembre, non non si dovranno levare i fieli, cioè le panne dalle Cassette prima di detto tempo; altrimenti levandoli il miele riesce troppo acquoso, a causa dell' uova innate, e dei vermicciuoli non completi; in conseguenza anche di minor qualità e peso, come dall'esperienza consta.

Quanto al modo: provveduti che sieno i custodi delle Api, come dice il Falchini, d'un pajo di guanti di pelle, e d' un cappuccio con gli occhi piccoli pur di pelle, o di Panno da ripararsi le mani, e la testa sia sotto il corpetto (ma per maggior sicurezza, e prestezza io direi esser meglio, che il cappuccio fosse cogli occhi grandi di vetro concavo;) di fumacchio della qualità che dirò; d'una brenta da porre i fieli, d' un coltello col taglio d'ambe le parti, e colla punta piana, e tagliente lungo quanto è alta la Cassetta da levar i fieli, e di un ferro inzancato pur tagliente da radere ogni immondezza, come descrive il Columella nel citato cap. 15. *Duobus ferramentis ad hunc usum opus est, sexquipedali, vel paulo ampliore mensura factis, quorum alterum sit culter oblongus ex utraque parte acie lata uno capite aduncum habens scalprum, alterum prima fronte planum, et acutissimum, quo melius hoc favi succidantur, illo eradantur, et quidquid sordium deciderit, attrahatur.* Indi aperta e rivolta la Cassetta colla facciata a terra, e preso il fumacchio acceso, debbono girarlo attorno ai fieli; che di mano in mano vorranno levare, perchè la Api a causa del fumo stieno lontane da chi opera, ed entrino frattanto in quei fieli nuovi, che vi dovranno lasciare per nutri-

mento di si cari e utili animaletti fino all'erbe nuove: oppure, in vece del già detto riparo, si coprano bene la faccia, e le mani con denso impiastro fatto d' Olio comune con polvere di Fien Greco, e sugo di malve silvestri, come insegna il citato Weckero nel detto luogo: *Ad farinam fœni græci torrefacti malvae silvestris succum affundito cum Oleo, factaque melis spissitudine, faciem, et nudas corporis partes largiter illine.*

Si avverte però di lasciarvi la metà di ciò che vi si troverà dentro, per non esser questi Territori così fertili d'erbe florifere come quelli d'altri Stati, ne' quali vi lasciano la quinta, o la sesta parte: secondo che sono soggetti più o meno all'Inverno, giusta il documento dello stesso Columella nel detto c. 15. *atque hic tamen modus non est in omnibus regionibus certos, quoniam pro multitudine florum et ubertate pabuli Apibus consulendum est,* con osservare di levar la roba vecchia, la qual è scura, lasciandovi la nuova ch'è gialla; e di far tutta questa operazione speditamente e in ora fresca; *dies vero castrandi* (segue il medesimo Columella) *fere matutinus occupandus est, neque enim convenit aestu medio exasperatas Apes lacessiri,* poi chiudere tosto la Cassetta, riponendola a suo sito come prima.

Il Fumacchio più apportuno a questo effetto, si è di gomma galbana, perchè questa non arde, ed è assai odorifera, oppure di un pezzo di quelle sacchette ad uso de' Torcoli, nelle quali vi sieno state spremute l' Ulive, alquanto spruzzate d' acqua, perchè nè meno questo farà fiamma, nè offenderà le Api, o, in mancanza di esso, potrà supplire il fumo di strazze lane bagnate, o di sterco bovino secco; riguardandosi da qualunque altra sorta di fumo, che non può essere per

le Api se non mortifero, come affermano il Falchini ed il Rucellai ambi Scrittori Fiorentini.

Se poi vi fosse qualche cassetta scarsa di fieli per le dissavventure, o come vuole il Columella, per le risse patite dalle Api con i Fuchi, cioè Pecchioni, in conseguenza di scarsa provvigione per il futuro Inverno, non dovranno levarne alcuno, ma lasciarla intatta, per non perdere le Api, che pur troppo colla scarsezza del lavoro indicano aver patito; onde possano alimentarsi, o rimettersi per l' anno seguente.

Quanto è biasimevole il costume di questi paesi di ammazzare le Api ogni due, o tre anni, come scrive anche il Tanara, con tanto discapito nel ricavato dell' entrata proveniente dal loro lavoro; altrettanto è commendabile quello di non ammazzarle se non ogni sei o sette anni, come abbiano nello Spettacolo della Natura Tom. I. Dialogo 6. e 7. per la ragione, che, fatte vecchie, siccome sciamano sempre le giovani, come accennai nel Cap. IV. in termine di detto tempo, le Camerette, o Cellette diventano molte auguste, cominciano a guastarsi, e le Api non solamente s' infiacchiscono, ma il loro lavoro ancora diviene soggetto a' Vermi, ed alle Tignuole; le quali trovano il modo d' insinuarsi in quelle Pelli con cui i Vermicciuoli addobbano le mura della loro Camerette, giusta l' osservazione fatta dall' Accademia delle Scienze di Parigi; avvertendo in tal caso il farle morire col zolfo, come nell' accennato dialogo, 7. e non in altra maniera, perchè il miele resti purgato, e di far questa operazione in qualche distanza dalla situazione delle Api per non apportarle nocumento.

Perciò non posso, nè debbo tralasciar di pregare ed esortare chiunque ad usar questa pratica facile, ed utile assai più di quella, che qui ingratamente si usa

contro la vita di questi Animaletti tanto amabili nella loro condotta, quanto nei loro lavori, come si ha nello stesso Spettacolo della Natura, e contro il proprio interesse, come dall' esperienza d' ogni genere di persone dei sopracitati Territorj, e dal non esservi alcun Autore che tratti in contrario. Per il che mi persuado, che ognuno farà conto di questa pratica, tanto più quanto che, levando ogn' anno la metà dei fieli, si conseguisce ogni tre anni (oltre la conservazion delle Api, un terzo di entrata di più di quello che si conseguirebbe coll' ammazzarle, come qui malamente si costuma, e i fieli medesimi incorrono anche minor pericolo di guastarsi, e le Api di ammalarsi a cagione della putrefazione del miele, di cui nell' ultimo capo si tratterà.

CAPITOLO VI.

Della maniera di cavare il Mele e la Cera.

Nello stesso giorno, in cui si levano i fieli dalle Cassette, si dee anche cavar subito il miele; finchè è tepido, e far questa operazione al Sole nell' ora calda, perchè esca più facilmente; passando in vasi di terra vetriati, o di legno ben netti, e senz' alcun odore, medlante una graticola di ferro, rame, o altro, fatta a guisa di colatojo; sopra la quale si posino e scolino quasi da per se tutti i fieli, a riserva di quelli che fossero guasti. Questo primo miele è il più perfetto, e si chiama *Miel Vergine*.

Scolati che sieno, come sopra, i detti fieli, si debbono porre in un sacchetto di tela di Canape simile a quelli, coi quali si colano i Vini, e premere con due bastoni lisci, finchè si veda uscire a forza il miele.

Questo per esser così spremuto, e molto men perfetto del primo; perciò dee porsi separato in altri vasi simili, e vien detto *Miele di strucco.*

Tutti questi Vasi poi debbonsi lasciare aperti qualche giorno, affinchè il miele si purghi, anzi prima di chiuderli, bisogna levarli la schiuma, che di mano in mano andrà facendo, per poterlo serbar in detti Vasi purgato da ogni immondezza all' uso opportuno; servendo questo, giusta il parer del Rucellai, a mantener anche incorruttibili molte frutta, che vi si immergessero, ed a condirle, se fossero acerbe.

Atti a dolcir con esso acerbe frutta,
Nespoli, e sorbe, e l' agro umor dell' Uva

come nelle sue osservazioni dice venir praticato particolarmente a Napoli.

Finalmente dopo levato il miele nella forma già detta, si debbono prima lavar i fieli con acqua pura, e porre in una Caldaja di rame pulita, dentro la quale (già coperti d' altra acqua netta) bollano per lo spazio di un' ora in circa, affinchè la Cera resti purgata, levando frattanto con minestro forato l' immondezze che vengono a galla dell' acqua bollente.

Indi si faccia passare tutto ciò che resta in detta Caldaja, per un altro sacchetto simile, e ripulita la Caldaja, pongasi di nuovo al fuoco con dentro un terzo d' acqua, e due di Cera, e tostochè questa sia ben liquefatta e pulita, si vuoti in vasi larghi spruzzati d' acqua, affinchè non vi si attacchi, per ridurla in formelle da vendita. Fin qui l' antecitato Falchini.

CAPITOLO VII.

Delle più necessarie avvertenze per i Custodi, e per la preservazione delle Api.

Dice Palladio riportato nel principio delle annotazioni al Rucellai; che le Api pungono acerbamente quelli che vi si accostano macchiati d'impurità; onde lasciò scritto *purus custos frequens ec. castus accedat*; come anche scrisse Virgilio nel sopraddetto lib. 4.

Illum adeo placuisse Apibus mirabere morem
Quod nec concubita indulgent, nec corpora segnes,
In Venerem solvunt.

e però si regolino i Custodi a contenersi, se bramano ritornarsene dalla visita illesi.

Patiscono ancora la rabbia in modo particolare, quando le vien fatto qualche oltraggio, sicchè si adirano talmente, che loro esce dalla bocca; (al dir del predetto Rucellai) un certo vapor nero, che si alza per aria a guisa di picciola nube; ed allora è, che la lor puntura è molto pericolosa:

Allora è il morso lor rabbioso, e infetto,
E sì mortal velen l' infiamma il cuore,
Che le cieche saette entro alle piaghe
Lasciano infisse con la vita insieme.

Perciò osservi bene il Custode maggiormente quì il fatto suo, per non accostarvisi durante tal rabido loro umore, o dovendovisi accostare, spruzzarle prima di vino puro, sintantochè siansi mitigate.

Al dire dei sopracitati Scrittori Fiorentini, le Api non si ammalano se non per mancanza di vitto, per la putrefazione del miele cavata dalle farfalle, e dai

Cacchioni che sono le Api innate, e per la pestilenza, alla quale sono soggetti tutti gli Animali a causa della diversità degli umori.

Quanto alla prima, debbono i loro Custodi tenerle provvedute fino ai nuovi fiori di miele, o in mancanza di questo, di Fichi secchi, Uve, o mele secche cotte prima nell' acqua, ponendole attorno alle Cassette per loro alimento.

Riguardo alla putrefazione, debbono levare destramente con il coltello descritto nel Cap. V. i fieli guasti senza toccare i sani, e profumarle leggermente con Timo, Centaura, Santoreggia, volgarmente detta Salezola, o altr' erbe odorifere secche. affinchè s' invigoriscano, e risanino, oppure coll' Incenso come insegna il Falchini.

Rispetto poi alla pestilenza, ell' è come una spezie di diarrea, detta volgarmente rilasso di corpo, alla quale sono soggette, massime a ragione dei fiori d' Olmi, e Titimali, detti dal Volgo lattaroli, che dissolvono i corpi loro, come scrive il Rucellai:

Questo con chiari segni ti fia noto,
Massimamente in sul fiorir dell' Olmo,
O del verde Titimolo, che solve
I corpi lor, come Scamonio i nostri.

e prima di lui il Columella nell' antecitato lib. 9. e 13. ove dice: *Maximus autem annuus earum labor est initio veris; quo Titimali floret frutex, et quo sameram Ulmi premunt; namque, sicut novis pomis, ita his primitivis floribus illectae avide vescuntur post hybernam famem, nil alioquin citra satietatem, tali nocente cibo, quo, cum se affatim repleverint, profluvio alvi nisi celeriter succuritur, intereunt nam et Tithimalus majorum quoque Animalium*

ventrem solvit, et proprie Ulmus Apium, eaque causa est, cur in Regionibus Italiae, quae sunt ejus generis arboris consitae, raro frequentes durent Apes.

A questa malattia debbono i Custodi tosto rimediare, affinchè non muojono, col porre presso l'Alveare, infetto qualche vaso di mosto cotto, o di perfetto, e spiritoso Vino dolce, ovvero di miele bollito in due porzioni d'acqua con galeghe, o rose secche: sopraponendovi un velo, o sia pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le Api vi si fermino, o non possano affogarsi, indi con il fumacchio acceso, suggerito nel Capo 5., con odori, e profumi farle uscir fuori dai fieli a succhiare il detto liquore per risanarle: *hoc modo*, così Plinio nel lib. delle Api citato dal Columella suddetto, *succurendum laborantibus existimat.*

Per tali motivi si rende necessario visitarle di quando in quando dai primi di Febbrajo per tutto Maggio, e osservare se vi sieno fieli in qualche parte corrosi, essendo questo un indizio certo, che le Api sono prive di nutrimento; oppure se ve ne sieno con alcune macchie nere scure, ch'è appunto un vero contrassegno di essere guasto il miele; o finalmente se vi sieno Api tramortite, dolenti, e meste, ch'è segno infallibile del già detto morbo, come afferma il Rucellai:

Allor si sente un sussurar più grave.
Fra loro, e un suono doloroso, e mesto,
Allor le vedi impallidirsi in volto,
E farsi estenuate, orride, e secche.

Non solamente nei detti quattro mesi deve il Guardiano liberare le Api dalle sopradette infermità, e infezioni, ma ancora nei quattro altri seguenti deve levare dalle Casette i Ragni che colle, loro tele impe-

discono il bel lavoro del miele, e tener sgombro, cioè libero tutto l' interno delle medesime Cassette da ogni erba, e immondezza, perchè non vi si annidi alcuna spezie d' Animali, difendendole sopra tutto dai Calabroni, e dalle Farfalle più nocivi alle Api d' ogni altro Animale, come avvertono i suddetti Scrittori Fiorentini.

Questi Calabroni sono di due sorte: i primi del color delle Api, che si chiamano dal volgo Martinelloni, o sia Mattoncini grossi, da' quali vengono uccise, i secondi di color nero, detti Gralaoni, quali entrano nelle Cassette a succhiare il mele, e talvolta mangiano anche le Api che sono nelle loro Cellette. Per le quali cose ognuno vede quanto sia necessario ammazzarli senz' altra raccomandazione, mentre non possono le Api liberarsene da per se, avendo questi la cute durissima.

Per distruggere poscia le farfalle, o sia Poveglie (che sono del miele la peste maggiore, come asserisce Eliano nel lib. 1. della Storia degli Animali dalle quali si producono le Tignuole, che ne deriva poscia la putrefazione predetta) convien che il Custode delle Api le prenda per mezzo d' un vaso grande senza fondo, largo nel piede e stretto nella cima con ivi un foro, da cui possa esalar il vapore, o sia un imbuto da vino, volgarmente lora, con entro un lume sin quasi a terra, ponendolo questo vaso la sera fra le malve fiorite; nel qual tempo questi insetti sogliono in esse più germogliare oppure presso gli Alveari, che in poche ore (tratte dal lume in esso vaso per detto foro) le avrà da se stesse imprigionate, e morte. Del che se ne assicura il citato Ruccellai, seguendo l' autorità del Columella, il quale parlando delle Urne di que' tempi, scrisse nell' antedetto lib. 9. cap. 14. *Quo*

tempore malvae florent, cum est earum maxima moltitudo, si vas aeneum simile miliaro vespere ponatur inter alvos, et in fundum jesus lumen aliquod dimittatur, con quel che segue.

Un altro rimedio del Rucellai suggerisco, per allontanare non solo le dette Farfalle, ma ancora le Racole, o Formigoni alati, i Mosconi ed i Scorpioni col sugo dell' Appio, cioè del seleno selvatico, e del Petrosello comunemente detto Persemolo, o col sugo dell' Origano silvestre, detto volgarmente Pulegio dai fiori pavonazzi; strofinando con detto sugo la facciata delle Cassette, mentre l' odor di questo li fa ritrarre dalle medesime.

Per animar finalmente ognuno a porre in pratica sì fatte osservazioni, e cautele, voglio aggiugnere, che in questi Paesi (per quanto vengo assicurato da persone degne di fede) mezzo Alveare di Api può rendere annualmente per lo meno due pesi di pane, le quali, purgandole, come si è detto, daranno almeno quaranta libbre di miele, due terzi *Vergine,* ed un terzo di *Strucco,* e quattro libbre di Cera di *formella;* del che facendone la prova, ne vedrà l' effetto, purchè le stagioni sieno temperate.

Molte altre cose intorno alla coltivazione delle Api avrei potuto dire; ma, siccome mia intenzione fu di dar solamente alla luce le principali, e dal Falchini con la lunga esperienza osservate, e dall' Accademia delle Scienze già per l' addietro approvate, come si può vedere nel più volte citato Spettacolo della Natura, e d' altri ancora in questo mio trattato rapportati; così non mi sono molto dilungato in materia, bastandomi d' aver succintamente detto quel tanto che vaglia ad illuminar il buon Cultore, e nello stesso tempo a levar quegli abusi sopra tale coltivazione;

pei quali ritrarre non potevasi quel vantaggio, che coll'uso di questo Trattato infallibilmente si ritrarrà. Se questa mia fatica, la quale a solo pubblico benefizio ho intrapresa, verrà di buon grado ricevuta, in me si accrescerà sempre più il coraggio d'indagare con continue osservazioni i secreti di quelle cose, le quali sono più in uso per la coltivazione, nella quale e diletto, e utilità somma ne ricavo.

FINE DELL'OPERA

INDICE

DI CIÒ CHE SI CONTIENE

IN QUESTO VOLUME

TRATTATO II.

DELLE UVE E DE' VINI

TRATTATO III.

DE' GELSI

TRATTATO IV.

DEGLI ULIVI

TRATTATO V.

DELLE PIANTE DE' FICHI

TRATTATO VI.

DELLE PERA

TRATTATO VII.

DE' CASTAGNI, TANTO PER USO DELLE SELVE CHE DE' POLLONETTI

TRATTATO VIII.

DE' CIRIEGI

TRATTATO IX.

DEGLI AGRUMI

TRATTATO X.

DEGL' INNESTI

TRATTATO XI.

DI ARARE E SEMINARE LE TERRE

TRATTATO XII.

DE' COCOMERI

TRATTATO XIII.

DE' LAVORI, SEMENTE, POTATURE ED ALTRE COSE, CHE ACCADONO MESE PER MESE

TRATTATO XIV.

SOPRA IL GOVERNO DE' CAVALIERI

TRATTATO XV.

SOPRA LA COLTIVAZIONE DE' MORARI

TRATTATO XVI.

INTORNO ALLA COLTIVAZIONE DELLE VITI

TRATTATO XVII.

SOPRA LA COLTIVAZIONE DELLE SIEPI

TRATTATO XVIII.

SOPRA LA COLTURA DELLE API